

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT Malz-Croûtons / geröstete Kerne / Sprossen	11.00
NÜSSLI-SALAT Speck / Ei / Croûtons / Radisli	18.50
TATAR VOM RIND HANDGESCHNITTEN Senfmayo / Essiggemüse / Toast / Butter + TRÜFFELBUTTER	25.50 / 39.00 11.50
SWISS LACHS GEBEIZT Pikanter Chinakohl / Kürbiskern-Mayo / Yuzu / Miso	27.50
MOUSSE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE Randen / Quittensud / Honig / Sauerteig-Chips	20.50

WARMES VORSPEISEN

KÜRBIS-SÜPPCHEN MIT CURRY UND KOKOS Kürbiskerne / Kernöl / Schnittlauch	16.50
CONSOMMÉ VOM REH Griessknödel / Liebstöckel / Wurzelgemüse	19.50
STUNDEN-EI CARBONARA STYLE Taglierini / Speck / Parmesanschaum / Zwiebel	22.50

HAUPTGÄNGE

HIRSCHHACKBRATEN Kartoffelstock / Rotkraut / Preiselbeer-Birne / Sherry-Pilzrahmsauce	49.00
ENTRECÔTE VOM RIND Pommes Frites / Kräuterbutter / Wintergemüse	56.00
BRASATO AL BAROLO Zitronenpolenta / Wintergemüse	44.00
STROGANOFF VOM RINDSFILET Spätzli / Sauerrahm / Wintergemüse	59.00
POULETBRÜSTCHEN KNUSPRIG GEBRATEN Kartoffelstock / Rahm-Wirsing / Trüffelsauce	42.00
ZWEIERLEI VOM HECHT Bohnen / Birne / Speck / Yuzu	48.00
GEBRATENER ZANDER LAGO MAGGIORE Safran-Risotto / Spinat / Beurre blanc	56.00
TAGLIERINI MIT TRÜFFEL Sherryschaum	32.00/44.00

DESSERT

EISKAFFEE Vanilleschaum / Crumble	12.00
SCHOGGIKÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN Sauerrahmglace / Portwein-Zwetschgen / Crumble	17.50
MOUSSE VOM BRATAPFEL Sanddornsorbet / Mandeln / Vanille / Strudelteigchips	16.50
KÄSE VARIATION Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse	18.50
GLACE Malz-Vanille / Sauerrahm / Kaffee	pro Kugel 6.00
SORBET Zitrone / Sanddorn / Ananas	pro Kugel 6.00
RAHM	1.80

LÖWEN MENU

AMUSE

•

SWISS LACHS GEBEIZT

Pikanter Chinakohl / Kürbiskern-Mayo / Yuzu / Miso

•

CONSOMMÉ VOM WILD

Trüffel-Griessknödel / Liebstöckel / Wurzelgemüse

•

STUNDEN-EI CARBONARA STYLE

Taglierini / Speck / Parmesanschaum / Zwiebel

•

REHRÜCKEN ROSA GEBRATEN

Topinambur / Quitte / Rosenkohl

•

MOUSSE VOM BRATAPFEL

Sanddornsorbet / Mandeln / Vanille / Strudelteigchips

•

KÄSE VARIATION

Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

3 GÄNGE	98.–
4 GÄNGE	109.–
5 GÄNGE	119.–
6 GÄNGE	129.–

DEKLARATION: Rind: Schweiz/Irland | Geflügel: Schweiz | Kalb: Schweiz | Schwein: Schweiz | Reh: EU/Schweiz | Fisch: Schweiz/EU

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

LÖWEN MENU VEGETARISCH

AMUSE

•

MOUSSE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE
Randen / Quittensud / Honig / Sauerteig-Chips

•

KÜRBIS-SÜPPCHEN MIT CURRY UND KOKOS
Kürbiskerne / Kernöl / Schnittlauch

•

STUNDEN-EI CARBONARA STYLE
Taglierini / Spinat / Parmesanschaum / Zwiebel

•

GESCHMORTER SELLERIE
Topinambur / Quitte / Rosenkohl / Baumnuss

•

MOUSSE VOM BRATAPFEL
Sanddornsorbet / Mandeln / Vanille / Strudelteigchips

•

KÄSE VARIATION
Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

3 GÄNGE	78.–
4 GÄNGE	89.–
5 GÄNGE	102.–
6 GÄNGE	114.–