

VORSPEISEN

Zander aus den Schweizer Alpen 21,50
Ceviche (CH) mit Koriander, Limette und Zwiebeln

Gegrillter Lattich und Burrata  18,50
mit Peperoni- Ananascreme und einer Petersilien Emulsion

HAUPTGANG

Seehecht (NOP) 38,50
Mit Bouillabaiscreme, und Kartoffel-Lauch-Strudel

Abanico (SP) 42,50
Mit Minz Hummus. Chinakohlsalat und gegrillte Aprikosen

Udon Nudeln
mit Aubergine, Erdnussauce und Lauch  27,50



DESSERT

Crema Catalana 
À la Löweneck

9,50

Schokoladen Brownie 
mit Weissler Schokoladen Glace (8min.Zubereitungszeit)

12,50

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Ihr Küchenchef Dennis Mertens

Ihr Gastgeber Gianluigi Carullo

Deklarationen :

 = Vegetarisch

**Wir verwenden frische und erstklassige Saisonprodukte.
Der umweltbewusste und nachhaltige Umgang mit Tier und Natur ist uns wichtig.**

Herkunft unserer Produkte:

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Kalb: Schweiz / Niederlande

Rind: Schweiz / Argentinien

Schwein: Spanien / Schweiz

Fisch: Mittelmeer / Atlantik / Pazifik / Schweizer Seen

Käse: Schweiz / Frankreich / Spanien

Brot: Schweiz



STARTERS

Pikeperch from the Swiss Alps 21,50
Ceviche (CH) with coriander, Lime and onions

Grilled romaine lettuce and burrata ✓ 18,50
with a chilli and pineapple cream and a parsley emulsion

MAIN COURSE

Hake (FR) 38,50
served with bouillabaisse cream, and potato and leek strudel

Abanico (SP) 42,50
served with mint hummus, Chinese cabbage salad and grilled apricots

Udon noodles ✓ 27,50
with aubergine, peanut sauce and leek

LÖWENECK
RESTAURANT & BAR
DESSERT

Crema Catalana  9,50
À la Löweneck

Chocolate brownie  12,50
with white chocolate ice cream (8 mins prep time)

Dear guests

Our staff will be happy to provide you with information about any ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

Your head chef Dennis Mertens

Your host Gianluigi Carullo

Declarations:

 = Vegetarian

We use fresh, top-quality seasonal produce.

We are committed to treating animals and the natural world in an environmentally conscious and sustainable manner.

Origin of our products:

Poultry: Switzerland / France

Veal: Switzerland / Netherlands

Beef: Switzerland / Argentina

Pork: Spain / Switzerland

Fish: Mediterranean / Atlantic / Pacific / Swiss lakes

Cheese: Switzerland / France / Spain

Bread: Switzerland