



**FINE DINING**  
**Surprise Menü**

Saisonal. Aromatisch

**6 Gänge CHF 99**

**4 Gänge CHF 86**

**3 Gänge CHF 74**

3 und 4 Gang-Menü auch vegetarisch möglich

***Alle Menüs können inkl. Passender Weinbegleitung genossen werden***  
**(+ CHF 13 pro Gang)**

## VORSPEISEN

<b>Zander aus den Schweizer Alpen</b> Ceviche (CH) mit Koriander, Limette und Zwiebeln	21,50
<b>Gegrillte Karotte und Lauch</b> ✓ mit geröstetem Blumenkohlpuée Haselnuss und Chinesischem Schnittlauch	15,50
<b>Gegrillter Lattich und Burrata</b> ✓ mit Peperoni- Ananascreme und einer Petersilien Emulsion	18,50

## HAUPTGANG

<b>Schwarzer Kabeljau (NOP)</b> mit Entenjus, Macaire Kartoffeln und gegrillter Lattich gefüllt mit Ziegenkäse	38,50
<b>Rindsbäckchen (CH)</b> mit Steckrübenpuée, Quitte und Bauernbrot mit Kräuter	37,50
<b>Hirsch Rücken (AT)</b> mit Kürbispüree und einem Rotkohl-Kartoffel-Ingwer Strudel	42,50
<b>Randen Spätzli</b> ✓ mit Fenchelsalat, Belper Knolle, Röstzwiebeln und Gochujang	27,50



## DESSERT

### Löweneck Glace am Stiel

Mascarpone – Honig Glace

16,50

Mit Schokoladen – Ingwer Cookie

### Crema Catalana

9,50

À la Löweneck

### Sorbets und Glaces

5,50

### Schokoladen Brownie

12,50

mit Weissen Schokoladen Glace (8min.Zubereitungszeit)

### 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 / Spanien

Schwein: Spanien / Schweiz

Wild : Österreich

Fisch: Mittelmeer / Atlantik / Pazifik / Schweizer Seen

Käse: Schweiz / Frankreich / Spanien

Brot: Schweiz