



FINE DINING
Surprise Menü

Saisonale. 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

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

Gegrillte Karotte und Lauch 15,50
mit geröstetem Blumenkohlpüree Haselnuss und Chinesischem Schnittlauch

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

HAUPTGANG

Schwarzer Kabeljau (NOP) 38,50
mit Entenjus, Macaire Kartoffeln und gegrillter Lattich gefüllt mit Ziegenkäse

Rindsbäkchen (CH) 37,50
mit Steckrübenpüree, Quitte und Bauernbrot mit Kräuter

Hirsch Rücken (AT) 42,50
mit Kürbispüree und einem Rotkohl-Kartoffel-Ingwer Strudel

Randen Spätzli 27,50
mit Fenchelsalat, Belper Knolle, Röstzwiebeln und Gochujang



DESSERT

Löweneck Glace am Stiel

Mascarpone – Honig Glace
Mit Schokoladen – Ingwer Cookie

16,50

Crema Catalana

À la Löweneck

9,50

Sorbets und Glaces

5,50

Schokoladen Brownie

mit Weisser 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 / Spanien

Schwein: Spanien / Schweiz

Wild : Österreich

Fisch: Mittelmeer / Atlantik / Pazifik / Schweizer Seen

Käse: Schweiz / Frankreich / Spanien

Brot: Schweiz