



FINE DINING
Surprise Menü

Saisonal. Aromatisch

7 Gänge CHF 115

5 Gänge CHF 99

3 Gänge CHF 79

3 und 5 Gang-Menü auch vegetarisch möglich

Bestellschluss für das 7 Gang-Menü ist 20 Uhr

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

VORSPEISEN

Zander aus den Schweizer Alpen Ceviche (CH) mit Koriander, Limette und Zwiebeln	21,50
Leichte Spargelcremesuppe ✓ Mit auf Holzkohle gegrilltem Spargel	15,50
Gegrillter Lattich und Burrata ✓ mit Peperoni- Ananascreme und einer Petersilien Emulsion	18,50

HAUPTGANG

Seehecht (FR) Mit Bouillabaisecreme, Kartoffel mille feu und Basilikum Pesto	38,50
gegrillter Schweinebauch (CH) mit Süsskartoffelstampf, Asiatischer Gurkensalat und Pickelte rote Zwiebeln	37,50
Rinds Entrecote Ojo de Agua Beef (Dieter Meier) (ARG) Mit Jus, weissen Spargel und einem Kartoffel-Lauch - Strudel	42,50
Fregola Sarda mit grünem Spargel ✓ mit Fenchelsalat, und Belper Knolle	27,50

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 / Argentinien

Schwein: Spanien / Schweiz

Fisch: Mittelmeer / Atlantik / Pazifik / Schweizer Seen

Käse: Schweiz / Frankreich / Spanien

Brot: Schweiz

STARTERS

Pikeperch from the Swiss Alps Ceviche (CH) with coriander, Lime and onions	21,50
Light cream of asparagus soup ✓ served with charcoal-grilled asparagus	15,50
Grilled romaine lettuce and burrata ✓ with a chilli and pineapple cream and a parsley emulsion	18,50

MAIN COURSE

Hake (FR) served with bouillabaisse cream, mille-feuille of potato and basil pesto	38,50
Grilled pork belly (CH) served with sweet potato mash, Asian cucumber salad and pickled red onions	37,50
Beef Entrecôte Ojo de Agua (Dieter Meier) (ARG) served with gravy, white asparagus and a potato and leek strudel	42,50
Sardinian fregola with green asparagus ✓ served with a fennel salad and Belper Knolle cheese	27,50