



FINE DINING Surprise Menü

Saisonal. Aromatisch

6 Gänge 90.00 Fr

4 Gänge 74.00 FR

4 Gänge Vegi 68.00 FR











Alle Menüs können inkl. passender Weinbegleitung genossen werden.

(+ 65Fr. pro Person)

Auf Wunsch stellt Ihnen das Servicepersonal eine eigene Auswahl von Tapas zusammen.

Zögern Sie nicht, uns zu fragen




SAISONALE TAPAS

Abanico vom Iberico Schwein 	22.00
Abanico (SP) mit Chinakohl, Pfeffer - Aioli und Orangen	
Egg Benedict a la Löweneck	17.50
Brioche, pochiertes Ei, Jamon Paleta und Sauce Hollandese	
Zander aus den Schweizer Alpen	21.50
Ceviche (CH) mit Koriander, Limette und Zwiebeln	
Bao Bun	5.50
Bao Bun gefüllt mit Ochsenschwanz (CH), pro Stück	
Pulpo 	22.00
Pulpo (PT) mit Erbsen, Edamame, Tomaten und Jalapenjo	
Chorizo 	19.50
Chorizo aus La Rioja (SP) mit Romesco, Rande und Petersilie	
Spargel  	17.00
Gegrillte Spargel mit Peperoni Relish und Selleriepüree	
Blumenkohl  	16.00
Hummus, Chili, Minze und Cashew	
Tacos 	12.50
Mit Chevre, Birnen - Chutney und gegrillter Lattich	
Knochenmark 	12.00
Rindsmarkbein (CH) vom Holzkohlegrill mit geröstetem Brot	
Tagesfleisch vom Jospet Holzkohlegrill 	Tagespreis
Mit Patatas Bravas und Aioli	

LÖWENECK TAPAS

Pan con Tomate ✓	6.00
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Olivenöl und Meersalz	
Oliven ✓	6.50
Marinierte grüne Gordal - Oliven aus Sevilla	
Tortilla de Patatas ✓	9.00
Kartoffelomelette mit Aioli	
Pimientos de Padrón ✓	11.50
Kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz	
Patatas Bravas ✓	10.00
Kartoffelwürfel mit Paprika und Aioli	
Escalivada ✓ 	10.00
Im Holzofen grilliertes Gemüse an Olivenöl mit Meersalz	
Croqueta	5.00
Iberico Schinken-Speckkrokette mit Idiazabal (SP-Hartkäse), pro Stück	
Albondigas	10.50
Lammfleisch - Bällchen in Tomatensauce	
Schweinsohr	11.00
Knuspriges Schweinsohr mit Knoblauch und Petersilie	
Käseteller ✓	18.50
Käse aus Rohmilch von Kuh, Ziege und Schaf	
Jamón Paleta 100 Gramm	29.50
von Aljamar aus Guijuelo mit Pan con Tomate	
Cecina de León 100 Gramm	29.50
geräucherter Ochsenschinken aus der Provinz León mit Pan con Tomate	
Surtido 100 Gramm	29.50
Auswahl von spanischen Trockenfleischspezialitäten mit Pan con Tomate	

DESSERTS

Pastel de Nata (12 min.) 	5.50
Traditionelles portugiesisches Rahmküchlein	
Crema Catalana 	9.50
à la Löweneck	
Sorbets und Glaces 	5.50

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber Gianluigi Carullo
Ihr Küchenchef Dennis Mertens

Deklaration:



= vegetarisch



= von Jospier Holzkohlegrill

**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

Lamm : Irland

Fisch: Mittelmeer / Atlantik / Pazifik / Schweizer Seen

Käse: Schweiz / Frankreich / Spanien

Brot: Schweiz