



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
Gegrillte Karotte und Lauch ✓ mit geröstetem Blumenkohlpuée Haselnuss und Chinesischem Schnittlauch	15,50
Gegrillter Lattich und Burrata ✓ mit Peperoni- Ananascreme und einer Petersilien Emulsion	18,50

HAUPTGANG

Schwarzer Kabeljau (NOP) mit Entenjus, Macaire Kartoffeln und gegrillter Lattich gefüllt mit Ziegenkäse	38,50
Rindsbäkchen (CH) mit Steckrübenpuée, Quitte und Bauernbrot mit Kräuter	37,50
Hirsch Rücken (AT) mit Kürbispüree und einem Rotkohl-Kartoffel-Ingwer Strudel	42,50
Randen Spätzli ✓ 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 Weissler 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