



FINE DINING

Suprise Menü

Saisonal Aromatisch

6 Gänge 99.00 FR

4 Gänge 86.00 FR

3 Gänge 74.00 FR

3 und 4 Gang - Menü auch vegetarisch möglich

***Sie können alle Menüs inklusive passender Weinbegleitung
geniessen.***

(+ 13,00Fr. pro Gang)

VORSPEISEN

Zander aus den Schweizer Alpen Ceviche (CH) mit Koriander, Limette und Zwiebeln	21,50
Natürliches Entenlebermousse (FR) Mit Enten (FR) Croquette, Brioche Brot und Apfel Chutney	20,50
Burrata  mit gegrilltem Baby Lattich, Petersilie und Peperonicreme	14,50
Kräuter-Weissweinsuppe Mit dünn geschnittenem und mariniertem Kohlrabi und karamelierte Zwiebel	13,50

ZWISCHENGANG

Randen Spätzle Belber Knolle, Röstzwiebeln und gegrillte mini Randen	18,50
Morchel Dumplings Erbsenpüree, Kräuterseitlinge und Chinesischer Schnittlauch	19,50

HAUPTGANG

Seehecht (FR) Boullabaisecreme, Stangenselleriesalat, Baumnüsse, Safranschaum und Kartoffelgnocchi mit schwarzer Knoblauchcreme	38,50
Short Ribs (CH) Mit Peperoni, Kartoffel-Lauch Strudel und Trüffel	36,50
Rinds Flanksteak Swiss Black Angus (CH) mit Fenchel, Kartoffelkrapfen und Selleriecreme	42,50
Risotto mit Miso und Ingwer  Karotten Kimchi und gegrillter Spitzkohl mit Nussbutter	26,50

DESSERT

Löweneck Glace am Stiel	16,50
Mascarpone – Honig Glace mit Mandelkrokant und Joghurtmousse	
Crema Catalana ✓	9,50
à la Löweneck	
Käseteller	18,50
Vom Chäs & Co	
Sorbets und Glaces ✓	5.50

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber Gianluigi Carullo
Ihr Küchenchef Dennis Mertens

**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