



FINE DINING

Suprise Menü

Saisonal. Aromatisch

6 Gänge	CHF 90.00
4 Gänge	CHF 74.00
4 Gänge Vegi	CHF 68.00








Alle Menüs können inkl. passender Weinbegleitung genossen werden.

(+ CHF 65.00 pro Person)

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

Zögern Sie nicht, uns zu fragen




SAISONALE TAPAS

Scampo		
Scampi (ZA) im Tempura Teig mit Reissalat und Miso-Schaum		23.50
Zander aus den Schweizer Alpen		
Ceviche (CH) mit Koriander, Limette und Zwiebeln		21.50
Pulpo Hot Dog 		
Pulpo (PT) im Brioche Brot, Kabissalat, Pimenton-Aioli und Zwiebeln		22.50
Chorizo 		
Chorizo aus La Rioja (SP) mit Erbsen-Hummus und Karotten-Salat		19.50
Hokkaido  		
Gegrillter Kürbis mit Randenpüree, Sesam und Rotwein Birne		17.50
Fried Rosenkohlsalat 		
Rosenkohl, Edamame, Weitrauben mit Kokosmilch-Curry-Espuma		15.50
Knochenmark 		
Rindsmarkbein (CH) vom Holzkohlegrill mit geröstetem Brot		12.50
Tagesfleisch vom Jospes Holzkohlegrill 		Tagespreis
Mit Patatas Bravas und Aioli		

LÖWENECK TAPAS

Pan con Tomate ✓	
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Olivenöl und Meersalz	6.00
Oliven ✓	
Marinierte grüne Gordal - Oliven aus Sevilla	6.50
Tortilla de Patatas ✓	
Kartoffelomelette mit Aioli	9.50
Pimientos de Padrón ✓	
Kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz	11.50
Patatas Bravas ✓	
Kartoffelwürfel mit Paprika und Aioli	10.00
Gurkensalat ✓ 	
Auf Holzkohle gegrillte Gurken mit roten Zwiebeln und Geisskäse	13.50
Croqueta	
Iberico Schinken - Speckkrokette mit Idiazabal (SP-Hartkäse), pro Stück	5.00
Albondigas	
Lammfleisch - Bällchen in Tomatensauce	10.50
Käseteller ✓	
Käse aus Rohmilch von Kuh, Ziege und Schaf	18.50
Jamón Paleta 100 Gramm	
von Aljamar aus Guijuelo mit Pan con Tomate	29.50
Cecina de León 100 Gramm	
geräucherter Ochsenschinken aus der Provinz León mit Pan con Tomate	29.50
Surtido 100 Gramm	
Auswahl von spanischen Trockenfleischspezialitäten mit Pan con Tomate	29.50

DESSERTS



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

Liebe Gäste

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

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