

Tasting Menu Nr. 22

22.11.-23.12.2022

Jegenstorfer Randen Vielfalt

Meerrettich Mousse | gepickelter Apfel | knusprige Baumnüsse | Honig aus eigener Imkerei

Thurgauer Apfelschwein Bäckli

Alpschwein Rohschinken | Rotkraut | Süsskartoffel

Leicht gegarter Swiss Lachs

Berglinsen | Zwiebel Beurre Blanc | Kräutersalat | Portion Oona Kaviar Nr.103 + 20

Rindsfilet von der Schweizer Milchkuh

Short Rip Ragout | Appenzeller Freiland Entenleberbutter | Seeländer Trüffel | Topinambur | Butternusskürbis

Blauschimmel Raclette Empanada

Quitten Chutney | eingelegte Schalotten | Schnittlauch

Bündner Baumusstorte

Haselnusseis | Birnensorbet | Birnenkompott

Unser Angebot

6 Gang Menü **150**

5 Gang Menü **135**

4 Gang Menü **120**

Zusammen gegen Food Waste

Damit jeder unser komplettes Menü geniessen kann, passen wir die Portionsgrösse der Anzahl Gängen an. Wir wollen jedoch auf keinen Fall, dass Sie unser Haus hungrig verlassen müssen! Bitte melden Sie sich umgehend bei unseren Service Mitarbeitern, falls Sie nach dem Hauptgang gerne noch einen Nachschlag wünschen.



Jonas Ingold – Küchenchef

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen
Telefon: 031 765 50 25 – info@loewen-messen.ch – www.loewen-messen.ch

Vegetarisches Menu

22.11.-23.12.2022

Jegenstorfer Randen Vielfalt

Meerrettich Mousse | Apfel | Baumnüsse | Honig aus eigener Imkerei

Gefüllter Champignon

Rotkraut | Süsskartoffel | Cremolataöl | Portulak

Freiland Onsenei

Berglinsen | Zwiebel Beurre Blanc | Kräutersalat

Gebratene Schwarzwurzeln

Gemüse-Rahm-Sauce | Seeländer Trüffel | Topinambur | Butternusskürbis

Blauschimmel Raclette Empanada

Quitten Chutney | eingelegte Schalotten | Schnittlauch

Bündner Baumusstorte

Birneneis | Haselnusseis | Birnenkompott

Unser Angebot

6 Gang Menü **125**

5 Gang Menü **110**

4 Gang Menü **95**

Herkunftsdeklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Das Geflügel kommt aus dem Appenzell
Unser Gemüse stammt alles aus der Schweiz, das Meiste aus dem Seeland oder aus Jegenstorf (Bio Studer, Maurer & Transgourmet).
Das Steinobst beziehen wir vom Zieglerhof in Brunnenenthal, die Quitten sind aus Eigenproduktion und vom Buechihof in Leuzigen (SO).
Die Waldpilze kommen von Manfred Siegentaler aus Sigriswil und die Trüffel von Prisca Winkelmann und ihrem Hund Schena von
Sonnenschein aus dem Seeland/Buecheeggberg
Der Käse ist aus der Käserei Jegenstorf (BE)
Die Shrimps kommen von Rheinfelden, der Lachs aus Lostalio (Graubünden) und der Kaviar aus dem Tropenhaus Frutigen (BE)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, melden Sie sich bitte umgehend bei unseren Service-Mitarbeitern

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen
Telefon: 031 765 50 25 – info@loewen-messen.ch – www.loewen-messen.ch