

## A la Carte

20.10.-28.11. 2021

### Vorspeisen

#### **Seeländer Baby Nüssler Salat\*\***

Sautierte Waldpilze | Onsenei | Landrauchspeck | geröstete Kerne  
18

#### **Bündner Hirschtatar und Mark**

Preiselbeermayo | süss-saures Quittengel | schwarze Baumnüsse | Kartoffel-Brioche  
28

#### **Wildschwein Ravioli**

Selleriepüree | Wachtelei | kräftige Wildessenz  
18

#### **Trüffel Mac and Cheese\***

Hausgemachte Makkaroni | frischer Seeländer Trüffel | Trüffelrahmsauce | 3 Jahre gereifter Alpensbrinz  
25/42

#### **Geräucherter Schweizer Alpenlachs**

Meerrettich-Creme | Topinamburpüree | Rande  
26

### Hauptgerichte

#### **Frische Knöpfli an Pilzrahmsauce\***

Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Kürbis  
31

#### **Rehrücken und Pfeffer aus hiesiger Jagd**

Wildrahmsauce | Zweierlei Butternusskürbis | Rosenkohl | Apfelpüree | Rotkraut | Knöpfli  
54

#### **Gebratener Kalbsrücken**

Trüffeljus | Kürbispüree | Ofensellerie | Petersilienmayo | Pommes Frites  
52

#### **Seeländer Wagjuburger**

Nüsslersalat | Quitten-Chili Mayo | Zwiebelkonfit | gepickelte Gurken | Süsskartoffel Frites mit Parmesan  
39

#### **„Wild“ oft the Day**

Siehe Tischkarte

\*Vegetarisch \*\* Vegetarisch möglich

Das in unserer Küche verwendete Fleisch-, und Fleischerzeugnisse sowie der Fisch stammen aus der Schweiz.  
Der Rehrücken kommt aus Messen und aus Bayern (DE) Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter.  
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWST.

## **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

## Tasting Menu Nr. 13

20.10.-28.11. 2021

### **Seeländer Baby Nüssler Salat**

Sautierte Waldpilze | Onsenei | Landrauchspeck | geröstete Kerne

\*\*\*

### **Bündner Hirschtatar und Mark**

Preiselbeermayo | süss-saures Quittengel | schwarze Baumnüsse | Kartoffel-Brioche

\*\*\*

### **Trüffel Mac and Cheese**

Hausgemachte Makkaroni | frischer Seeländer Trüffel | Trüffelrahmsauce | 3 Jahre gereifter Alpensbrinz

\*\*\*

### **Rehrücken und Pfeffer aus hiesiger Jagd**

Wildrahmsauce | Zweierlei Butternusskürbis | Rosenkohl | Apfelpüree | Rotkraut | Knöpfli

\*\*\*

### **Regionale Käseauswahl vom Wagen**

Trüffelhonig | Tessiner Feigensenf Mascarpone Creme | Ännelis Panforte

\*\*\*

### **Birnen-Quark-Torte**

Nobile Schokoladen Mousse | eingelegte Büschelbirne | Birnen Eis und Sorbet

### **Unser Angebot**

Frei wählbares 3 Gang Menü für **90 CHF**

Jeder weitere Gang + **15 CHF**

### **Vegetarisch/Vegan**

Natürlich können Sie bei uns auch ein vegetarisches Menü geniessen. Die dafür vorgesehenen Gerichte können Sie der Karte entnehmen.  
Auf Vorbestellung stellen wir Ihnen gerne ein veganes Menü zusammen.

### **Zusammen gegen Food Waste**

Damit wir weniger Rückschub generieren, halten wir die Portionen eher etwas kleiner. 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

## Herbst Desserts

20.10.-28.11. 2021

### **Birnen-Quark-Torte**

Nobile Schokoladen Mousse | eingelegte Büschelbirne | Birnen Eis und Sorbet  
18

### **Löwen-Brownie**

Zweierlei Rotweinzwetschgen | Vanilleeis  
16

### **Quittensorbet**

Eigenbrand  
16

### **Frisch gerührtes Eiskaffee**

Rahm  
12

### **Regionale Käseauswahl vom Wagen**

Trüffelhonig | Tessiner Feigensenf Mascarpone Creme | Ännelis Panforte

Preis nach Konsumation 8-26

**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