

A la Carte
30.06.-15.08 2021

Vorspeisen

Der BIO Salat vom Wagen ***

Jegenstorfer Freilandsalat | Wildkräuter | Rohkoststreifen | geröstete Kerne | Auswahl an Dressings
17

Schangnauer Wasserbüffel Mozzarella *

Halbgetrocknete Deisswiler Ochsenherztomate | Tomatenessenz | Zitronen-Basilikum-Öl
18

Kräiliger Bachforellen Tatar **

Sauerrahmschaum | Erbsen Kaltschale | Gartenkräuter | 5g Oona Kaviar Nr.103 + 20 CHF
21

Black Angus Tatar

Ochsenschwanz-Praline | Rauchbutter | Blumenkohl | Wildkräuter | Parisette
24/42

Hauptgerichte

Buntes Grillgemüse vom Bio Hof Studer in Jegenstorf ***

Süssmaispüree | Peperoni Coulis | Gartenkräuter
28

Süsskartoffel-Käse Krokette *

Gerösteter Blumenkohl | Romanesco | Brokkoli Creme | Limettenmayonnaise
29

Grilliertes Black Angus Entrecôte

Rosmarinjus | Peperoni Espuma | Ratatouille | Maitre d`hotel | Tessiner Vollkorn Polenta
52

200g Aaretaler Duroc Schweine Steak

Kräuterbutter-Kruste | Pommes Frites
36

Schweizer Wildfang Zander

Eiswein Beurre Blanc | Safran-Fenchel | Zitronen Risotto
49

*Vegetarisch ** Vegetarisch möglich ***Vegan

Das in unserer Küche verwendete Fleisch-, und Fleischerzeugnisse sowie der Fisch stammen aus der Schweiz.

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. 10

30.06.-15.08.2021

Schangnauer Wasserbüffel Mozzarella

Halbgetrocknete Deisswiler Ochsenherztomate | Tomatenessenz | Zitronen-Basilikum-Öl

Kräiliger Bachforellen Tatar

Sauerrahmschaum | Erbsen Kaltschale | Gartenkräuter | 5g Oona Kaviar Nr.103 + 20 CHF

Marinierter Eichhase aus Scheunen

French Toast | Liebstöckel Pesto | Currykraut

Grilliertes Black Angus Entrecôte

Rosmarinjus | Peperoni Espuma | Ratatouille | Maitre d'hotel | Tessiner Vollkorn Polenta

Jegenstorfer Weichkäse

Tessiner Feigensenf-Mascarpone-Creme | Brunntaler Kirschkompott | Ännelis Panforte

Walliser Aprikosen Vielfalt

Schokoladen Mousse | Dulce de Leche | Fior di Latte

Unser Angebot

Frei wählbares 3 Gang Menü für **85 CHF**

Jeder weitere Gang + **15 CHF**

Vegetarisch

Natürlich stellen wir Ihnen auch gerne ein vegetarisches Tasting Menü zusammen.
Die dafür vorgesehenen Gerichte können Sie der Karte entnehmen.

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

Sommer Desserts

30.06.-15.08.2021

Walliser Aprikosen Vielfalt

Schokoladen Mousse | Dulce de Leche | Fior di Latte

17

Johannisbeeren-Streuselkuchen

Johannisbeereneis | Vanillesauce

16

Sommer Beeren Sorbet Auswahl

Himbeeren | Brombeeren | Heidelbeeren | Johannisbeeren | Erdbeeren

15

Sangria

Mariniertes Steinobst | Rotweinsorbet

15

Jegenstorfer Weichkäse

Tessiner Feigensenf-Mascarpone-Creme | Brunntaler Kirschkompott | Ännelis Panforte

15

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