

Tasting Menu Nr. 15

04.01.-05.02.2022

Karamellisiertes Schönriederli

Randen Espuma | gepickelter Kürbis | Baby Nüssler Salat | knusprige Baumnüsse | Honig aus eigener Imkerei

Taco mit konfierter Appenzeller Entenkeule

Rahmsauerkraut | geräuchte Entenbrust | Koriander

Leicht gegarte Kräftiger Bachforellen Roulade

Knoblauch-Dill Butter | Safran Fume | Schlottenöl | Portion Oona Kaviar Nr.103 + 15 CHF

Das Beste vom Greyerzer Bio Schwein

Gebrautes Filet | geschmortes Bäckli | gesottene Rauchwurst | Speckwirsing

Regionale Käseauswahl vom Wagen

Trüffelhonig | Tessiner Feigensenf Mascarpone Creme | Ännelis Panforte

Hochstamm Apfel Tiramisu

Apfel-Ingwerer Salat | Mascarpone | Löffelbiskuit | Bratapfel-Eis

Unser Angebot

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

Jeder weitere Gang + **15 CHF**

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

Vegetarisches Menu

04.01.-05.02.2022

Karamellisiertes Schönriederli

Randen Espuma | gepickelter Kürbis | Baby Nüssler Salat | knusprige Baumnüsse | Honig aus eigener Imkerei

Taco mit gebratenen Schwarzwurzeln

Rahmsauerkraut | geräucherte Karottencreme | Koriander

Schaf Mockä Ravioli

Grünkohlsuppe | Wachtelei | Schlottenöl

Spinat-Pizokel

Wirz Gemüse | Petersilienwurzel | Ofen Karotten | Kalettes | Topinambur

Regionale Käseauswahl vom Wagen

Trüffelhonig | Tessiner Feigensenf Mascarpone Creme | Ännelis Panforte

Hochstamm Apfel Tiramisu

Apfel-Ingwerer Salat | Mascarpone | Löffelbiskuit | Bratapfel-Eis

Unser Angebot

Frei wählbares 3 Gang Menü für **75 CHF**

Jeder weitere Gang + **15 CHF**

Herkunftsdeklaration

Unser Gemüse stammt alles aus der Schweiz, das Meiste aus dem Seeland oder aus Jegenstorf in Bio Qualität

Das Schweine Fleisch stammt aus dem Greyerz im Kanton Freiburg und ist ebenfalls Bio zertifiziert

Die Entenkeulen und -Brüste kommen aus dem Appenzell

Der verwendete Fisch beziehen wir aus der Forellenzucht Hostettler in Kräiligen

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