

## Tasting Menu Nr. 23

05.01.- 04.03.2023

### **Jegenstorfer Randen Vielfalt**

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

\*\*\*

### **Thurgauer Apfelschwein Bäckli**

Alpschwein-Rohschinken | geräuchte Hollandaise | Lauchgemüse

\*\*\*

### **Swiss Shrimp Raviolo**

Swiss Shrimp Bisque | konfiertes Freilandeigelb | Korianderöl | Dona Kaviar Nr.103

\*\*\*

### **Zarter Kalbshuftdeckel**

Pfefferjus | Milken-Zungen Ragout | Speck-Wirz | Schwarzwurzel | Fregola Sarda

\*\*\*

### **Oberwiler Jurablick**

Apfelchutney | Röstzwiebeln | Schnittlauchöl

\*\*\*

### **Bündner Baumnusstorte**

Haselnusseis | Sanddorn-Pavlova | Salzkaramell

### **Unser Angebot**

6 Gang Menü **150**

5 Gang Menü **135**

4 Gang Menü **120**

### **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 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

# VEGANUARY

05.01.- 31.01.2023

## Jegenstorfer Randen Vielfalt

Meerrettich Mousse | Apfel | Baumnüsse | Sauerampfer  
*Berner Rosen-Hanf Kombucha, Natascha Gobet*  
\*\*\*

## Hasselback Kartoffel

Lauchgemüse | Süsskartoffelpüree | Cremolata  
*Hirschbirne, Retter*  
\*\*\*

## Kürbis Raviolo

Kürbis-Curry Sauce | Federkohl | Korianderöl | Salbei  
*Wildkirsche 2020, Retter*  
\*\*\*

## Demeter Berglinsen

Gemüsejus | Hummus | Wirz | Topinambur | Petersilienwurzel  
*Selleri-Safran Essenz, Adrian Mischler*  
\*\*\*

## Sanddorn Pavlova

Salzkaramell | Schokoladensauce | gebrannte Haselnüsse  
*Sanddorn-Tröpfel, Lisa Rindlisbacher*

## Unser Angebot

5 Gang Menü **110**

4 Gang Menü **95**

## Alkoholfreie Begleitung

5 Gläser **60**

4 Gläser **50**

## Zusammen gegen Food Waste

Damit jeder unser komplettes Menü geniessen kann, passen wir die Portionengrösse 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