

## 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