

## Tasting Menu Nr. 17

29.03.-14.05.2022

### **Leicht gepickeltes Kohlrabi Raviolo**

Messner Bärlauch | 3-jähriger Alpensbrinz | fermentierte Knoblauchmayo | Wildkräutersalat

\*\*\*

### **Rapperswiler French Toast**

Frische Morcheln | Frühlingslauch | gebeiztes Eigelb

\*\*\*

### **Sautierter Tessiner Zander**

Verjus Hollandaise | Mönchsbart | Brennessel Öl | Portion Dona Kaviar Nr.103 + 15

\*\*\*

### **Gebratenes Lammierstück aus dem Berner Oberland**

Knoblauchschaum | Safran-Lamm-Voressen | Erbsenpüree und Krokette | Schnittlauch-Kartoffel Espuma

\*\*\*

### **Gereifter Rohmilch Schafskäse**

Ziegenfrischkäse | Rosmarinschaum

\*\*\*

### **Jegenstorfer Erdbeerjoghurt Mousse**

Vanilleeis | Choux au Craquelin | Vanillecreme | Rhabarberkompott

### **Unser Angebot**

3 Gang Menü mit kalter Vorspeise, Hauptgericht und Dessert für **95 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

29.03.-14.05.2022

### **Leicht gepickelter Kohlrabi**

Messner Bärlauch | 3-jähriger Alpensbrinz | fermentierte Knoblauchmayo | Wildkräutersalat

\*\*\*

### **Rapperswiler French Toast**

Frische Morcheln | Frühlingslauch | gebeiztes Eigelb

\*\*\*

### **Zwiebel Tarte Tatin**

Mangoldmousse | Zwiebelessenz | Kräutersalat

\*\*\*

### **Geräuchte Pfälzer Karotte**

Knoblauchschaum | Erbsenpüree und Krokette | Schnittlauch-Kartoffel Espuma

\*\*\*

### **Gereifter Rohmilch Schafskäse**

Ziegenfrischkäse | Rosmarinschaum

\*\*\*

### **Jegenstorfer Erdbeerjoghurt Mousse**

Vanilleeis | Choux au Craquelin | Vanillecreme | Rhabarberkompott

### **Unser Angebot**

3 Gang Menü mit kalter Vorspeise, Hauptgericht und Dessert für **80 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 Lamm aus dem Berner Oberland

Der Zander so wie die Polenta aus dem Tessin

Das Poulet aus der Alpstein Region

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