

Tasting Menu Nr. 24

07.03. – 22.04.23

Gepickelte Kohlrabi Ravioli

Messner Bärlauch | 3-jähriger Alpensbrinz | fermentierte Knoblauchmayo | kurz grillierter Löwenzahn

Geräuchertes Swiss Shrimp Tatar

Swiss Shrimp Creme | Safranmayo | Dill | Dona Kaviar Nr.103

Leicht gegarte Kräiliger Bachforelle

Bouillabaisse-Hollandaise | Forellen Roggen | Mönchsbart | Schnittlauch | French Toast

Duett vom Appenzeller Freilandgeflügel

Morcheln | Erbsen | Bastard Lattich | Minze | Morchel Risotto

Oberwiler Jurablick

Apfelchutney | Röstzwiebeln | Schlottenöl

Tumcha Schokoladen Fudge

Hagenbutten-Hibiskus Eis | karamellisierte weisse Schokolade | Salzkaramellganache

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 von Prisca Winkelmann und ihrem Hund Schena von Sonnenschein aus
dem Seeland/Buecheeggberg

Der Käse ist aus der Käserei Jegenstorf, Oberwil (BE) und von Toni Odermatt aus Stans

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

Vegi Menu Nr. 24

07.03. – 22.04.23

Gepickelte Kohlrabi Ravioli

Messner Bärlauch | 3-jähriger Alpensbrinz | fermentierte Knoblauchmayo | kurz grillierter Löwenzahn

Baby Lattich vom Bastard

Heu Dressing | Wachtelei | Knoblauch Croutons | Hüttenkäse

Zwiebel Tarte Tatin

Zwiebelessenz | Kräuter Salat

Morchelrisotto

Geräucherter Ziegen-Ricotta | Erbsen nach Französischer Art | Schnittlauchschaum

Oberwiler Jurablick

Apfelchutney | Röstzwiebeln | Schlottenöl

Tumcha Schokoladen Fudge

Hagenbutten-Hibiskus Eis | karamellisierte weisse Schokolade | Salzkaramellganache

Unser Angebot

6 Gang Menü **125**

5 Gang Menü **110**

4 Gang Menü **95**

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