

## Tasting Menu Nr. 31

05.03. – 04.05.24

### **Gepickelte Kohlrabi Ravioli**

Messner Bärlauch | Grauvieh Hartkäse | fermentierte Knoblauchmayo | marinierter Brüsseler

\*\*\*

### **Knuspriger Aaretaler Duroc Schweinebauch**

BBQ-Sauce | Jalapeño Beurre Blanc | grillierter Spitzkabis | Brunnenkresse

\*\*\*

### **Leicht gegarte Kräiliger Bachforelle**

Heusauce | Fisch Fumé | Forellen Roggen | Schnittlauch

\*\*\*

### **Duett vom Lamm aus der Winterwanderherde**

Knoblauch | Safran | Frühlingszwiebel | Löwenzahn | Mönchsbart | Cima di Rapa | Kartoffel Espuma

\*\*\*

### **Chambrierter Simmental Bleu**

Zigerklee | Birnenchutney | Portulak | Süsskartoffel-Knusper

\*\*\*

### **Rhabarber Vielfalt**

Panna Cotta | Kiwi Eis | Vanille Schaum | fermentierter Pfeffer

### **Unser Angebot**

6 Gang Menü **155**

5 Gang Menü **140**

4 Gang Menü **125**

### **Herkunftsdeklaration**

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Unser Gemüse stammt alles aus der Schweiz, das Meiste aus dem Seeland oder aus Jegenstorf (Bio Studer, Maurer & Transgourmet).

Die Kiwis beziehen wir aus dem Seeland

Die Waldpilze kommen von Manfred Siegentaler aus Sigriswil und von Prisca Winkelmann und ihrem Hund Schena von Sonnenschein aus dem Seeland/Buecheggberg

Der Käse ist aus der Käserei Jegenstorf, Fromage Mauerhofer aus Sumiswald und von Toni Odermatt aus Stans

Die Shrimps kommen von Rheinfeldern

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, melden Sie sich bitte umgehend bei unseren Service-Mitarbeitern

**Restaurant zum Löwen**

Die Familiengeschichte seit 1822

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MwSt. Ingold Gastro AG – Moosgasse 19a – 3305 Iffwil  
Telefon: 031 765 50 25 – info@loewen-messen.ch – www.loewen-messen.ch

## Vegetarisches Menü

05.03. – 04.05.24

### **Gepickelte Kohlrabi Ravioli**

Messner Bärlauch | Grauvieh Hartkäse | fermentierte Knoblauchmayo | mariniertes Brüsseler

\*\*\*

### **Grillierter Spitzkohl**

Jalapeño Beurre Blanc | Falafel | Brunnenkresse

\*\*\*

### **Geräucherter Ziegen Ricotta**

Heusauce | Brennessel-Spinat | gepuffter Buchweizen

\*\*\*

### **Grünes Frühlingsgemüse**

Gemüsejus | Honig | Röstzwiebeln | Kartoffel Espuma

\*\*\*

### **Chambrierter Simmental Bleu**

Zigerklee | Birnenchutney | Portulak | Süsskartoffel-Knusper

\*\*\*

### **Rhabarber Vielfalt**

Panna Cotta | Kiwi Eis | Vanille Schaum | fermentierter Pfeffer

### **Unser Angebot**

6 Gang Menü **140**

5 Gang Menü **125**

4 Gang Menü **110**

### **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 nicht satt geworden sind.



Jonas Ingold  
Küchenchef und Geschäftsführer

**Restaurant zum Löwen**

Die Familiengeschichte seit 1822

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MwSt. Ingold Gastro AG – Moosgasse 19a – 3305 Iffwil  
Telefon: 031 765 50 25 – info@loewen-messen.ch – www.loewen-messen.ch