

VEGANUARY

05.01.- 31.01.2023

Jegenstorfer Randen Vielfalt

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

Hasselback Kartoffel

Lauchgemüse | Süsskartoffelpüre | 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