



Löwen Nänikon 2.0

Winterzeit

Freiland Nüsslisalat an französischem Kräuter-Dressing
Rauchlachs Frischkäse Cannelloni, Pomello, Radieschen 18

Pâté von Oberländer Kalbsleber gebläht
Mandarine, Balsamico, Hibiskusgelée, Brioche 24

Taleggio-Agnolotti im Súppli von Hokkaido-Kürbis 20

Saibling auf der Haut gebraten
Pastinaken-Mousseline, Gartenfenchel, Belugalinsen
Vorspeise 28/ Hauptgang 52

Oberländer Ochsen-Schmorbraten «Suure Mocke»
Rotkraut mit Cranberries und Marroni, Quarkspätzli 45

Thurgauer Poularde knusprig gebraten
Green Thai Curry Gemüse, Pilze, Jasminreis 46 (Vegi 44)

Irishes Black Angus Rindsfilet
Oxtail Krokette, Konfierte Pflaumen, Wintergemüse
Risotto mit Trüffel aus der Region
55 (Vegi 46)



Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren wir Sie gerne auf persönliche Anfrage.*



Löwen Nänikon 2.0

Löwen-Menu

Woche 48

Pâté von Oberländer Kalbsleber geflämmt
Mandarine, Balsamico, Hibiskusgelée, Brioche



Saibling auf der Haut gebraten
Pastinaken-Mousseline, Gartenfenchel, Belugalinsen



Irishes Black Angus Rindsfilet
Oxtail Krokette, Konfierte Pflaumen, Wintergemüse
Risotto mit Trüffel aus der Region



Auserlesener Dessert-Käse
Dörrfrüchte-Nussbrot, Feigensenf



«Nesselrode» Variation
Meringues, Vermicelles, Quitten, Trauben
Muscovado-Vanilleglace



4-Gang mit Käse oder Dessert Fr. 95