



Löwen Nänikon

Abends..

Woche 38

*Rauchfisch Mosaik, Ziegenkäse, Senf, Gurke
Quer Garten Kräuter-Blumen-Salat* Fr. 24

o

*Entenleber & Americano Traube
Cashewnuss Brioche, unser Lavendelhonig* Fr. 28

o

*Agnolotti von Hirsch Brasato (mit Eierschwämmli Vegetarisch)
Usterapfel, Süssmost Pastinake* Fr. 24/44

o

*Gnocchettini mit Tintenfisch und Muscheln (nach Ankunft)
Yuzu-Zitronengrassud* Fr. 28/52

o

*Tagesfang zur Vorspeise oder Hauptgang
Preis nach Angebot*

o

*Irish „Watergrass Hill“ Angus Rindsfilet
Won Ton von Oberländer Ochsenchwanz und Markbein
Butter Bohnen, Pommes Anna getrüffelt* Fr. 54

oder

*Rehrücken in Tösstaler Speck
Wildbirne, Schwarze Baumnuss
Oranger Knirps Kürbis Variationen, Jus* Fr. 54

o

Auserlesener Käse

o

Dessert Assemblage Fr. 20

o

4-Gang Menu nach Wahl davon Käse oder Dessert Fr. 115
Jeder weitere Gang im Menu Fr. 20



Zwei Stündli Menu
Dienstag-Donnerstag

*Rauchfisch Mosaik, Ziegenkäse, Senf, Gurke
Quer Garten Kräuter-Blumen-Salat*

*

*Alpstein Perlhuhn «Madras»
Cashewnuss, Gebratener Pfirsich, Garten Broccoli, Venerereis*
oder

*Green Curry Acquerello Reis
Gebratenes Gemüse, Pilze (vegetarisch)*

*

Tiramisù mit Kirschen „Leue Style“

*

Fr. 68

Dies und das..

*Den Tagesfang empfehlen wir Ihnen gerne mündlich.
Wir berücksichtigen den nachhaltigen und kontrollierten Fischfang!*

*Wir bedienen uns mit frischen Kräutern, Salaten und
Aromenpflanzen aus unserem eigenen Garten.*

*n.b. Von Brot bis Friandises ist im Löwen alles hausgemacht.
Selbstverständlich.*

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