



Löwen Nänikon 2.0

MITTAGS

Woche 48

Vorspeisen

Freiland Nüsslisalat an französischem Kräuter-Dressing
Rauchlachs Frischkäse Cannelloni, Pomello, Radieschen
oder
Taleggio-Agnolotti im Súppli von Hokkaido-Kürbis

Hauptgänge

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)

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

Saibling auf der Haut gebraten
Pastinaken-Mousseline, Gartenfenchel, Belugalinsen 52



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-Lunch

Woche 48

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



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

oder

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



Auserlesener Dessert-Käse
Dörrfrüchte-Nussbrot, Feigensenf

oder

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



3-Gang Menu Fr. 68

