



Löwen Nänikon 2.0

MITTAGS **Woche 30**



Vorspeisen

BIO-Salat, Stunden-Ei, Eierschwämmli
Knäckebrot, Jolly-Melone, Kräuter-Blumen-Vinaigrette
oder
Taleggio-Raviolo mit Aubergine und Courgette-Gartengemüse



Hauptgänge

Poularde und Erdbeeren aus dem Thurgau als «Sweet & Sour»
Peperonata und Kurkuma-Jasminreis 44 (Vegi 38)

Oberländer Kalbs Spare Ribs «off the bone»
Bohnen Curry, Wassermelone, Züri frites 44

Sommerrehrücken in Tösstaler Buurespeck
Näniker Kirschen mit Cassis, Unser Kohlrabi, Trüffelrisotto
52 (Vegi 44)

Französischer Loup de mer auf der Haut gebraten
Jakobsmuschel, Wasabi Couscous, Allerlei Tomaten Vinaigrette 52



Preise inkl. Vorspeise, 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

Lunch Woche 30



Rindsfilet Tatar & Ochsenschwanz-Krokette
Näniker Tomatillo, Eigelbcrème, Grillierte Oliven, Senfblatt



Französischer Loup de mer auf der Haut gebraten
Jakobsmuschel, Wasabi Couscous, Allerlei Tomaten Vinaigrette

oder

Sommerrehrücken in Tösstaler Buurespeck
Näniker Kirschen mit Cassis, Unser Kohlrabi, Trüffelrisotto



Auserlesener Käse

oder

Mandel Cannoli, Saturn Pfirsich, Lavendelcrème
Sommerbeeren, Sorbet



3-Gang Menu Fr. 68

