

Menu *Signature*

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

Amuse Bouche

Foie Gras Praliné | Portwein-Gelée | Quitte | Brioche



Kalte Vorspeise

Cevicé von Südafrika Scampi | Wasabi-Rettich | Crème Fraîche | Avocado



Warme vegetarische Vorspeise

Raviolone 'Löwen' | Parmesan-Schaumsauce | Trüffel



Vorspeise mit Fisch

Schwarzer Seehecht | Blumenkohl-Curry | Lemongras-Kokos-Beurre-Blanc



Intermezzo Sorbet

Paterno-Mandarinen-Sorbet | Granatapfel-Himbeer-Granitée



Hauptgang

Kalbsfilet-Tournedos 'Surprise' | Kartoffel-Stroh | Meli-Melo Gemüse



Avant-Dessert

Crêpes Suzettes



Dessert 'Weihnachten ZweiNull24'

Ivoire Lebkuchen-Mousse | Maracaibo-Schokolade | Baumkuchen



Friandises 'Löwen'

Menu komplett mit 5 Gängen	CHF	210.—
Menu mit 4 Gängen (nur 2 Vorspeisen oder ohne Dessert)	CHF	188.—
Käse-Gang vor dem Dessert	CHF	24.—

Gerne servieren wir unsere Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitung mit zwei, drei oder mehr Gläser passend zum Menu.