

# GETRÄNKE-VORSCHLÄGE

## Weisswein

Räuschling AOC Zürichsee, 2022  
Weingut Erich Meier, Uetikon a/see  
Zürich / Schweiz  
CHF 11.— / 1dl

## Rotwein

Finca Biniagual Negre DO/MO, 2021  
*Cabernet Sauvignon, Mante Negro, Merlot, Syrah*  
Weingut Biniagual, Llogaret  
Mallorca / Spanien  
CHF 12.— / 1dl

## **... oder alkohlfrei**

Sparkling Tea, Lysegren / Kopenhagen  
CHF 8.— / dl  
  
Vertschi rosé, Weingut zum Sternen, Würenlingen  
CHF 8.— / dl

Gasthof Löwen Bubikon  
...die moderne Interpretation des Landgasthofs

# BUSINESS LUNCH

Vom 26. bis 29. November 2024

---

Ofenfrisches Brot mit Butter-Trilogie



Sashimi-Tuna Tartare  
mit Avocado und Wasabi-Gurken-Lamellen, begleitet  
von jungen Blattsalat-Sprossen



Saisonales Sorbet



Medaillons vom Hirschkalbsfilet  
an einer Wacholder-Gin-Rahmsauce, serviert mit  
Moschuskürbis-Dauphine-Kartoffeln und  
herbstlichem Gemüse



Baumnuss-Parfait-Glacé mit Prieselbeer-Kompott  
und Vanille-Chantilly



Menu komplett: CHF 76.—  
Menu ohne Dessert: CHF 62.—