

GETRÄNKE-VORSCHLÄGE

Weissweine

Saphir AOC Zürichsee, 2023
(*Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc*)
Weingut August Pünter, Stäfa
Zürich / Schweiz
CHF 11.— / 1dl

Rotwein

Agamium Colline Novaresi DOC, 2022
(*Nebbiolo*)
Antichi Vigneti di Cantalupo, Ghemme
Piemont / Italien
CHF 12.50 / 1dl

... oder alkoholfrei

Sparkling Tea Lyserod Copenhagen
CHF 8.00 / 1dl

Vertschi weiss oder rosé
Weingut zum Sternen, Würenlingen
CHF 9.— / 1dl

Gasthof Löwen Bubikon
...die moderne Interpretation des Landgasthofs

BUSINESS LUNCH

Vom 10. bis zum 13. März 2026

Ofenfrisches Brot mit Butter-Trilogie



Duetto vom SashimiTuna-Wasabi-Mille-Feuilles
und Blacktiger Riesencrevette,
serviert mit einer sweet & sour Vinaigrette,
Avocado und Butter-Brioche-Toast



Saisonales Sorbet



Zürcher Oberländer Kalbsfilet-Mignons,
an einer Spitzmorchel-Cognac-Rahmsauce, begleitet von
grünen Spargeln und neuen Frühkartoffeln



Im Ofen gebackener Rhabarber-Crumble
mit Sauerrahm-Glacé und frischen Erdbeeren



Menu komplett: CHF 78.—
Menu ohne Dessert: CHF 64.—