



FINE DINING

## MENU SURPRISE

ab 2 Personen

Tapas - Degustationsmenü mit saisonalen Spezialitäten

pro Person  
90.00 CHF

*Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie  
insgesamt 13 verschiedene  
Köstlichkeiten in 5 Gängen*

\*\*\*

## MENU SURPRISE petit

ab 2 Personen

Tapas - Degustationsmenü mit saisonalen Spezialitäten

pro Person  
70.00 CHF

*geniessen Sie  
insgesamt 9 verschiedene  
Köstlichkeiten in 4 Gängen*

## MENU SURPRISE vegi

ab 2 Personen

Tapas - Degustationsmenü mit saisonalen Spezialitäten

pro Person  
65.00 CHF


*geniessen Sie  
insgesamt 9 verschiedene  
Köstlichkeiten in 4 Gängen*

Auf Wunsch stellt Ihnen das Servicepersonal  
eine Auswahl von Tapas zusammen.





## SAISONALE TAPAS

Lachs Lachsfilet (NOR) Karottenpüree, Buttermilch und Erbsen	22.50
Entenleber - Mousse Entenleber (FR) - Mousse mit Bierbrot und Pflaume	11.50
Bao Bun Bao Bun gefüllt mit Morcilla (SP), pro Stück	5.50
Pulpo  Pulpo (PT) mit Bohnen, Tomate, Orange und Dill	21.50
Chorizo  Chorizo aus La Rioja (SP) mit Kabis - Salat, gegrillter Ananas und Petersilie	18.50
Abanico vom Iberico Schwein  Abanico (SP) mit schwarzem Knoblauch - Peperoni Creme und Randen	21.50
Blumenkohl  Mit Erdnüssen, Erbsen – Hummus, Sesam - Lauch, Curry Mayonnaise	15.50
Egg Benedict à la Löweneck Brioche, pochiertes Ei, Jamòn Paleta und Sauce Hollandaise	13.50
Spargel   Weisser und grüner Spargel mit Peperoni - Relish und Süsskartoffelpüree	15.50
Zander aus den Schweizer Alpen Ceviche (CH) mit Koriander, Limette und Zwiebeln	21.50
<b>Tagesfleisch vom Jospes Holzkohlegrill</b>  Mit Patatas Bravas und Romescosauce	Tagespreis

## LÖWENECK TAPAS

Pan con Tomate 	6.00
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Olivenöl und Meersalz	
Oliven 	6.50
Marinierte grüne Gordal - Oliven aus Sevilla	
Tortilla de Patatas 	9.00
Kartoffelomelette mit Aioli	
Pimientos de Padrón 	11.00
Kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz	
Patatas Bravas 	9.50
Kartoffelwürfel mit Paprika und Aioli	
Escalivada  	10.00
Im Holzofen grilliertes Gemüse an Olivenöl mit Meersalz	
Croqueta	4.50
Iberico Schinken - Speckkrokette mit Idiazabal (SP - Hartkäse), pro Stück	
Albondigas	10.50
Lammfleisch - Bällchen in Tomatensauce	
Schweinsohr	11.00
Knuspriges Schweinsohr mit Knoblauch und Petersilie	
Knochenmark 	12.00
Rindsmarkbein (CH) vom Holzkohlegrill mit geröstetem Brot	
Käseteller 	18.50
Käse aus Rohmilch von Kuh, Ziege und Schaf	
Jamón Paleta 100 Gramm	29.50
von Aljomar aus Guijuelo mit Pan con Tomate	
Cecina de León 100 Gramm	29.50
geräucherter Ochsenschinken aus der Provinz León mit Pan con Tomate	
Surtido 100 Gramm	29.50
Auswahl von spanischen Trockenfleischspezialitäten mit Pan con Tomate	

## DESSERTS

Pastel de Nata (12 min.) 	5.50
Traditionelles portugiesisches Rahmküchlein	
Crema Catalana 	9.50
à la Löweneck	
Schokoladenkuchen mit Früchte Coulis (12 min.) 	10.50
à la Löweneck	
Sorbets und Glaces 	5.50
Hausgemachte Sorbets und Glaces, nach Angebot, pro Kugel	

 = Vegetarisch

 = vom Jospes Holzkohlegrill

Lieber Gast  
Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Ihr Gastgeber

Wir verwenden frische und erstklassige Saisonprodukte.  
Der umweltbewusste und nachhaltige Umgang mit Tier und Natur ist uns wichtig.  
Herkunft unserer Produkte:  
Geflügel: Schweiz / Frankreich  
Lamm: Irland  
Kalb: Schweiz/Niederlande  
Rind: Schweiz / Spanien  
Schwein: Spanien / Schweiz  
Fisch: Mittelmeer / Atlantik / Pazifik / Schweizer Seen  
Käse: Schweiz / Frankreich / Spanien