

WILLKOMMEN IM RESTAURANT MUSIGNY

DAS RESTAURANT MUSIGNY HAT FÜR SEIN AUßERORDENTLICHES WEINANGEBOT DEN BEST OF AWARD OF EXCELLENCE IN 2018 UND 2019 VON WINE SPECTATOR ERHALTEN.

UNSERE WEINSAMMLUNG UMFASST MEHR ALS 5000 FLASCHEN HAUPTSÄCHLICH AUS DEN WEINANBAUREGIONEN BURGUND UND BORDEAUX VON ÜBER 1200 PRODUZENTEN, LAGEN UND JAHRGÄNGEN.

UNSER FOKUS LIEGT DARAUFG NUR DIE BESTEN PRODUKTE AUSZUWÄHLEN UND ZU VERARBEITEN. VILSON KRASNIC'S STIL ZU KOCHEN IST EIN MODERN FRANZÖSISCHER MIT INTERNATIONALEN EINFLÜSSEN UND GESCHMÄCKERN. DIE EINZELNEN KOMPONENTEN SETZT ER INNOVATIV IN SZENE UND BELÄSST DIE GERICHTE DABEI PURISTISCH.

BESTELLUNGEN NEHMEN WIR BIS 21:30 ENTGEGEN.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDE AUF ANFRAGE GERNE. BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR KEINE VEGANEN GERICHTE ANBIETEN.

THE MENU

KAISERGRANAT

BLUMENKOHL | MACADAMIA | PREISELBEERE

FASAN & ENTENLEBER

FEIGE | TRÜFFEL | APFEL

HERBST-RAVIOLO

REHRAGOUT | REHESSENZ | BUTTERNUSSKÜRBIS

NORWEGISCHER HEILBUTT

MIESMUSCHEL | ZUCCHINI | PFIFFERLINGE

HIRSCHRÜCKEN

KNOCHENMARK | ROSENKOHL | MANGOLD

KÄSE

EPOISSES | LA RATTE

RÜEBLICHUECHE

KAROTTEN | DOMINICANA BLANC 36% | KORIANDER

4 GÄNGE 1. GANG, RAVIOLO, HAUPTGANG & DESSERT	110,00
5 GÄNGE OHNE FISCHGANG & KÄSE	145,00
6 GÄNGE KÄSE ODER DESSERT	175,00
7 GÄNGE	190,00
MENÜ PLUS DAS MENÜ PLUS BEINHÄLTET EINEN ÜBERRASCHUNGSGANG MIT 20G KRISTAL KAVIAR	+ 70,00

À LA CARTE

VORSPEISE

KALBSZUNGE	25,00
BLAUKRAUT CHICORINO ROSSO	
KAISERGRANAT	29,00
BLUMENKOHL HASELNUSS PREISELBEERE	
FASAN & ENTENLEBER	42,00
FEIGE TRÜFFEL APFEL	
HERBST-RAVIOLO	28,00
REHRAGOUT REHESSENZ BUTTERNUSSKÜRBIS	

FISH

NORWEGISCHER HEILBUTT	38,00 / 56,00
MIESMUSCHEL ZUCCHINI PFIFFERLINGE	

FLEISCH

HIRSCHRÜCKEN	53,00
KNOCHENMARK ROSENKOHL MANGOLD	
PERLHUHNBRUST	53,00
SELLERIE TRÜFFEL FOIE GRAS BEURRE BLANC	

KÄSE & DESSERT

KÄSE	19,00
EPOISSES LA RATTE	
RÜEBLICHUECHE	19,00
KAROTTEN DOMINICANA BLANC 36% KORIANDER	
KRISTAL KAVIAR	320,00
100 GRAMM KRISTAL KAVIAR	

AB 4 PERSONEN SERVIEREN WIR EIN EINHEITLICHES MENÜ

GERICHTE ZUM TEILEN

EMPFEHLUNGEN AUS UNSERER KÜCHE AUF BESTELLUNG, MINDESTENS EINEN TAG IM VORAUS
(AB 2 PERSONEN)

VOM LAND

PINTADE «EXCELLENCE MIÉRAL» AB 230,00
PERLUHN VON «EXCELLENCE MIÉRAL» STEHT FÜR HÖCHSTE QUALITÄT

CANARD DE CHALLANS AB 150,00
CHALLANS ENTE - LABEL ROUGE

POULARDE DE BRESSE AB 145,00
BRESSE POULARDE - LABEL ROUGE

AUS DEM MEER

TURBOT DE BRETAGNE 15,00
GANZER BRETONISCHER STEINBUTT – WILDFANG (PRO 100 GRAMM)

BAR DE LIGNE 16,00
GANZER WOLFSBARSCH – WILDFANG (PRO 100 GRAMM)

BEILAGEN: KARTOFFEL-MOUSSELINE, SAISONALES GEMÜSE

BESTELLUNGEN NEHMEN WIR BIS 21:30 ENTGEGEN.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDE AUF ANFRAGE GERNE. BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR KEINE VEGANEN GERICHTE ANBIETEN.

HERKUNFTSDEKLARATION:

FRANKREICH: PERLUHN, POULARDE, ENTE, FASAN, MIESMUSCHEL; ÖSTERREICH: REH; DEUTSCHLAND: HIRSCH;
JAPAN: MIYAZAKI WAGYU; NORWEGEN: HEILBUTT; SÜDAFRIKA: SCAMPI; CHINA: KRISTAL KAVIAR