



musigny

à la carte

über zutaten in unseren gerichten, die allergien oder intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere mitarbeitenden auf anfrage gerne.

wir bitten sie um verständnis, dass wir bestellungen nur bis 21:30 uhr annehmen können.

herkunftsdeklaration: frankreich (seezunge), österreich (zander), norwegen (lachs), schweiz (rind, kalb, poulet), indonesien (tuna)



musigny

chef lukas rüfenacht`s kreationen chef lukas rüfenacht`s creations

degustationsmenü 4 gänge 4 courses degustation menu	79.-
gourmetmenü 5 gänge 5 courses gourmet menu	105.-
dine & go menü <ul style="list-style-type: none">• bunter frühlingssalat• mediterrane ravioli• mineral wasser• tee oder kaffee	46.-

gerne servieren wir ihnen eine passende weinbegleitung aus unserer umfangreichen weinkarte.
lassen sie sich gerne von unserem maitre d'hôtel tobias sattler beraten.

we offer wine pairings, as well as a full wine list that our maître d'hôtel tobias sattler can help you to select from.



musigny

vorspeisen – starters

musigny salat mesclunsalat / verjus – honigvinaigrette / granola mesclun salad – verjuse honey vinaigrette – granola	13.-
geräuchertes lachsrückenfilet zitronencreme / gepickeltes gemüse / dillöl smoked salmon filet – pickled vegetables – dill oil	23.-
mini lattich burrata / zitrusfrüchte / süss saure korianderkörner mini lettuce – burrata cheese – pickled coriander seeds	22.-
yellowfin tuna tunatatar / avocadocreme / lardo di colonnata yellowfin tuna tatar – avocado cream – lardo di colonnata	25.-
rindstatar meloncelle gurke / crème fraiche / brioche beef tatar - pickled meloncelle cucumber – crème fraiche – brioche	23.-



musigny

hauptgänge – main courses

mediterrane frischkäseravioli 32.-

safransud / tagiascaoliven / rucola / pecorino sardo
mediterranean fresh cheese ravioli – saffron sud - tagiasca olives - rocket salad- pecorino sardo

gebratenes zanderfilet 42.-

blattspinat / oliven / erbsen / limetten chili butter
pike perch – spinach – olives – peas – lime butter

sole meunière 65.-

blattspinat / la ratte kartoffeln / beurre noisette
sole meunière – spinach – la ratte potatoes – beurre noisette

alpstein maispoulardenbrust 41.-

zitronenrisotto / mini lattich / ducca
alpstein corn fattened poultry breast – lemon risotto - mini lettuce – ducca

angus rib eye 250 gr 53.-

grüner spargel / portweinschalotten / knuspriger hummus
angus rib eye 250 gramms – port wine shallots – crispy hummus

engadiner kalbskotelett hatecke für zwei 105.-

weisser spargel / Bärlauchbutter / la ratte kartoffeln
hatecke veal chop for two – white asparagus – wild garlic butter – la ratte potatoes



musigny

desserts – sweets

french toast

12.-

brioche / rhabarber / erdbeersorbet
french toast – rhubarb – strawberries sorbet

frische waldbeeren mit vanilleeis

14.-

baies fraîches de la forêt – vanilla ice cream

gateau chocolat salé

12.-

zitrusfrüchte / passionsfrucht sorbet / passionsfruchtgel
salty chocolate cake – passion fruit sorbet – passion fruit gel

saint-marcellin

12.-

kuhrohmilchkäse / feigensenf / fruchtebrot
saint-marcellin cheese – fig mustard – fruit bread