



musigny

à la carte

herkunftsdeklaration: frankreich (entenleber, saint pierre), österreich (zander), norwegen (lachs), schweiz (rind, kalb, poulet), australien & neu zealand (lamm)



musigny

degustationsmenü - degustation menu

4 gänge gourmetmenü chef lukas rüfenacht kreationen	79,00
weinbegleitung	39,00
4 courses gourmet menu chef lukas rüfenacht creations	79,00
wine pairing	39,00



musigny

vorspeisen - starters

mini lattich marinierter schafskäse / süss-saures wurzelgemüse mini lettuce - marinated sheep cheese - pickled root vegetables	20,00
geräuchertes lachsrückenfilet crème fraîche / gepickeltes gemüse / dillöl smoked salmon filet - crème fraîche - pickled vegetables - dill oil	23,00
pochiertes ei erbsencreme / glasierte erbsen / morcheln poached egg - green pea cream - glazed peas - morels	22,00
gebratene entenleber apfel / calvadosschaum / brioche pan fired foie gras - apples - calvados foam - brioche	26,00
rindstatar avocado / zitronenjoghurt beef tartar - avocado - lemon yoghurt	23,00



musigny

hauptgänge - main courses

burrataravioli	32,00
kräuterseitlinge / datteltomaten / pecorino sardo burrata ravioli - sautéed mushrooms - cherry tomatoes - pecorino cheese	
gebratenes zanderfilet	42,00
champagnerkraut / meerrettich / bratkartoffeln pan fried pike perch - champagne cabbage - horse radish - fried potatoes	
gebratener saint pierre	56,00
blattspinat / erbsen / oliven / mini lattich / limettenbutter pan fried john dory - spinach - olives - peas - lettuce - lime butter	
coq au vin blanc	39,00
stampfkartoffeln / perlzwiebeln / speck chicken legs braised in white wine sauce - mashed potatoes - onions - bacon	
gebratenes lammentrecote	46,00
tropea zwiebeln / portweinjus / knuspriger hummus pan fried lamb entrecote - tropea onions - port wine sauce - crispy hummus	
angus rindsentrecote	53,00
grüner spargel / café de paris / la ratte kartoffeln angus beef entrecote - green asparagus - café de paris - la ratte potatoes	



musigny

desserts - sweets

rhabarber

12,00

sauerrahmeis / geliertes fruchtetees
rhubarb - sour ice cream - fruit tea jelly

gebackene banane

14,00

schokoladen-um-ganache / bananensorbet / kandierter ingwer
deep fried banana - chocolate-um-cream - banana sorbet - candied ginger

saint-marcellin

12,00

kuhrohmilchkäse / feigensenf / fruchtobrot
saint-marcellin cheese - fig mustard - fruit bread