



musigny

degustationsmenü

1) rindstatar

senfcrème / gepickelte zwiebeln / brioche
beef tartare – mustard cream – pickled onions – brioche

2) gebratene jakobsmuschel

randen / granny smith / meerrettich
seared scallops – beetroot – granny smith – horseradish

3) stundenei

erbsen / morcheln / crème fraîche
onsen egg – peas – morels – crème fraîche

4) maispouardenbrust

zitronenrisotto / sauce pistou / grüner spargel
breast of corn-fed poulard – lemon risotto – sauce pistou – green asparagus

5) gâteau chocolat salé

mango / passionsfrucht-champagnersüppchen / crumble
slightly salted chocolate cake – mango – passionfruit champagne soup – crumble



musigny

degustationsmenü

in unserem degustationsmenü finden sie eine wöchentlich wechselnde zusammenstellung aus unserer à la carte. dies ermöglicht uns, ihnen einen breiten überblick über unser angebot zu geben. auf wunsch servieren wir ihnen eine passende weinbegleitung, bitte fragen sie unseren gastgeber danach.

preise:

3 gänge ohne 2. und 3. gang	72.00
4 gänge ohne 2. gang	88.00
5 gänge	105.00

weinbegleitung

(weiss- und rotwein 10 cl, süsswein 5 cl)

3 gängemenü	30.00
4 gängemenü	40.00
5 gängemenü	50.00



musigny

GOURMET RUSTIQUE

à la carte

küchenchef: lukas rüfenacht
gastgeber: manuel Kräuchi

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: poulet, steinbutt, schweiz: rind, kalb,; österreich: zander, usa: jakobsmuschel, indonesien: tuna



musigny

vorspeisen – starters

musigny salat herbstliche blattsalate / himbeervinaigrette / granola fresh salad leaves – raspberry vinaigrette - granola	13.00
gebratene jakobsmuschel randen / granny smith / meerrettich seared scallops – beetroot – granny smith - horseradish	22.00
stundenei erbsen / morcheln / crème fraîche onsen egg – peas – morels – crème fraîche	19.00
tuna tataki salade niçoise / taggiasca oliven / zitronenvinaigrette tuna tataki – salade niçoise – the taggiasca olives – lemon vinaigrette	28.00
rindstatar senfcrème / gepickelte zwiebeln / brioche beef tartare – mustard cream – pickled onions - brioche	23.00



musigny

hauptgänge – main courses

burrataravioli **31.00**

datteltomaten / artischockenherzen / taggiascaoliven / belperknolle
burrata ravioli - date tomatoes - artichoke hearts - taggiasca olives - belper knolle

gebratenes zanderfilet **41.00**

sot-l'y-laisse / cannellinibohnen / oxsenherztomaten
zander filet - sot-l'y-laisse - cannellini beans - ox-heart tomatoes

steinbutt **66.00**

steinpilze / gemüsevinaigrette / zwiebelconfit / la ratte kartoffeln
turbot - porcini - vegetable vinaigrette - onion confit - la ratte potatoes

maispoulardenbrust **40.00**

zitronenrisotto / sauce pistou / grüner spargel
breast of corn-fed poulard - lemon risotto - sauce pistou - green asparagus

angus short rib **44.00**

knuspriger hummus / stangensellerie / paprikaconfit
angus short rib - crispy hummus - celery - bell pepper confit

variation vom simmentaler kalb **50.00**

milken / burger / confit / tessiner polenta / portweinjus
sweetbread - burger - confit - polenta - port sauce



musigny

desserts – sweets

gebratene ananas	12.00
ananaschutney / lavendel / sauerrahmeis fried pineapple – pineapple chutney – lavender – sour cream ice	
frische waldbeeren mit vanilleeis	14.00
fresh berries with vanilla ice cream	
gâteau chocolat salé	13.00
mango / passionsfrucht-champagnersüppchen / crumble slightly salted chocolate cake – mango – passionfruit champagne soup – crumble	