

LIEBE MOOSEGLER

Wir freuen uns sehr Sie heute mit unserer modernen Landküche verwöhnen zu dürfen. Nicole und Daniel Lehmann sind darauf bedacht, regionale und überregionale Produkte zu verwenden. Diese frischen Produkte kombinieren und ergänzen wir mit internationalen Köstlichkeiten. Deshalb sind auch Fleisch und Fisch aus der Schweiz, ansonsten ist es direkt auf der Karte deklariert.

Daraus resultiert passend zu jeder Saison unser Moosegg Menu welches mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet ist.

Auch bei den Weinen kennen wir die Winzer, Produzenten oder Händler möglichst persönlich.

Teilt ein Winzer die Sorgfalt, Philosophie und Leidenschaft für seine Produkte und seinen Beruf, so passt sein Produkt auf unsere Karte.



Wir sind stolzes Mitglied der Jeunes Restaurateurs. Die Werte, die sich unsere Vereinigung passionierter Restaurateurs auf die Fahne geschrieben hat, zelebrieren wir auf ganzer Linie! Werte wie Leidenschaft, Passion, Nachhaltigkeit sind nur einige davon. Über viele Länder hinweg teilen und leben wir diese Werte mit unseren Berufskollegen.

Ganz im Sinne von...
...Wellness für den Gaumen serviert mit Gastfreundschaft!
...wünschen wir „e guete“.

Nicole und Daniel mit unserem Team

MOOSEGG MENU

Amuse Bouche

Ceviche vom Zander | Kürbis | Eigelb | Popkorn

Bündner Lachs | Rotkraut | Brunnenkresse

„Suure Mocken“ Tortellini | Senf | Kartoffel

Irishes Lamm-Crepinette

Steinpilze | Federkohl | Emmentaler Weizen

Birne | Original Beans Schokolade | Blätterteig

Friandise

3 Gang Menu 94

4 Gang Menu 109

+ 1 Überraschungsgang 20

+ Schweizer Rohmilch - Käsespezialitäten 12

WEINBEGLEITUNG

SÉLECTION MAISON

Riesling Sylvaner | 2017 | Siebe Dupf | Basel

Château de Floridene | 2015 | D. & F. Dubourdieu | Bordeaux

Gamay to die for | 2017 | Fam. Kellenberger | Leuk | Wallis

Sémillon | 2011 | Adriano Kaufman | Beride | Tessin

3 Gang Wein-Menu 27

4 Gang Wein-Menu 36

PREMIUM SÉLECTION

Coeur de Domaine | 2013 | Domaine Rouvinez | Sierre | Wallis

Puligny-Montrachet | 2015 | Domaine J. Carillon | Burgund | Frankreich

Connétable Talbot | 2010 | Château Talbot | Bordeaux | Frankreich

Rieussec 1ier Cru | 1990 | Sauternes | Frankreich

3 Gang Wein-Menu 73

4 Gang Wein-Menu 89

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat | Gemüsestreifen | Speck | Sprossen

13

Randen | Vacherin Mont d`Or | Apfel | Stangensellerie | Haselnuss

20

Spaghettini | Hummer | Tomaten | Safran | Frühlingszwiebeln

32 / HG 52

Kürbisschaumsuppe | Chäsi-Nidle

10

HAUPTGANG

Bündner Lachstranche | Loto Risotto | Randen | Brunnenkresse

45

Geräucherte Schweinsbacken | Senf | Rosenkohl | Quinoa

38

Kalbs Cordon Bleu | Lauch | Trüffel-Frites

44

Rindsfilet Stroganoff | Tessiner Nudeln | Wurzelgemüse

58

Entenschenkel im Rotwein | Zwiebeln | Speck | Maluns | Kartoffelschaum

38

Rotkraut-Maroni-Strudel | Kürbissauce | Rosenkohl

32

Alle Preise inkl. MwSt 7.7% und in CHF
Allergie oder Unverträglichkeit? Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

KÄSE

Schweizer Rohmilch-Käsespezialitäten

18

DESSERT

Birne | Original Beans Schokolade | Blätterteig

16

Tonkabohnen-Glace | 70 % Schokoladensauce

12

Lebkuchen-Schokoladenmousse | Mandarinen | Arni-Milchschaum

11

Hausgemachtes Eiskaffee

10

Gebrannte Creme | Vanilleglace | Kemmeriboden Merängge

11

Glacenbecher „Kalte Lust“

10