



MUNDART

MUNDART MENU

Amuse-Bouche

*

Dreierlei vom Schottischen Lachs Caponata und Brioche

Trois sortes de saumon écossais
caponata et brioche

*

Grünerbsensuppe mit Minze Schalottenkonfit und Yak-Ravioli

Soupe de petit pois à la menthe
l'échalote confite ravioli à yak

*

**Fisch vom Markt (nach Tagesangebot)
Zitronengras, Blattspinat, Pinienkernen**
Le poisson frais du marché (offre de jour)
citronnelle, épinards, pine

*

Regionales Kalb3

Kefen, Datterino, Pommes Duchesse

Veau³ régional
mange-tout, datterino, pommes duchesse

*

Regionale Käseauswahl

mit hausgemachtem Fruchtbrot und Cognac Pflaume

Sélection de fromages de la région
pain aux fruits, pruneaux au cognac

*

Erdbeer, Holunder, Tasmanischer Bergpfeffer

Fleur de sureau, fraise, poivre de montagne de Tasmanie

*

Friandise

4 Gänge
4 Cours
89.-

5 Gänge
5 Cours
99.-

6 Gänge
6 Cours
109.-

*Individuelle MundArt Weinbegleitung pro Glas/ 1dl 8.50
Premium Wein pro Glas/ 1dl 12.00*



MUNDART

VEGETARISCHES MUNDART MENU

Amuse-Bouche

*

Tomate, Aubergine, Zucchini
tomate, aubergine, courgette

*

**Grünerbsensuppe mit Minze
Schalottenkonfit und Falafel**
Soupe de petit pois à la menthe
l'échalote confite, falafel

*

**Mozzarella Dörrotomaten
Basilikum, Pinienkernen, Cherry- Tomaten**
Mozzarella, tomates séchées
basilic, pine, tomates cherry

*

**Spargelrisotto, caramelisierten Geisskäse
Apfelchutney**
Risotto aux asperges, fromages de chèvre caramélisé
chutney de pommes

*

**Regionale Käseauswahl
mit hausgemachtem Früchtebrot und Cognac Pflaume**
Sélection de fromages de la région
pain aux fruits, pruneaux au cognac

*

Erdbeer, Holunder, Tasmanischer Bergpfeffer
Fleur de sureau, fraise, poivre de montagne de Tasmanie

*

Friandise

4 Gänge
4 Cours
79.-

5 Gänge
5 Cours
89.-

6 Gänge
6 Cours
99.-

*Individuelle MundArt Weinbegleitung pro Glas/ 1dl 8.50
Premium Wein pro Glas/ 1dl 12.00*