



MUNDART

MUNDART MENU

Amuse-Bouche

*

Reh (roh)

Fleur de sel, Winterkresse, Holunderbeer

Chevreuil (cru)

fleur de sel, cresson d'hiver, sureau

*

Kürbiscremesuppe

Kürbis Süss- saurer und Ravioli

Potage crème de potiron

potiron aigre- doux et ravioli

*

Felchenfilets, Yuzu

Fenchel, Pernod, Orange

Filets de féra, yuzu

fenouil, Pernod, orange

*

Variation vom heimischen Reh

Klassische Wildgarnituren und Spätzli

Variation de chevreuil

accompagnements classiques de la chasse, spätzli

*

Regionale Käseauswahl

mit hausgemachtem Früchtebrot und Cognac Pflaume

Sélection de fromages de la region

pain aux fruits, pruneaux au cognac

*

Herbstliche Variation von Birne und Schokolade

Variation d'automne poire- chocolat

*

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

*

Retfich- Carpaccio

Fleur de sel, Winterkresse, Holunderbeer

Carpaccio de radis,
fleur de sel, cresson d'hiver, sureau

*

Kürbiscremesuppe

Kürbis Süss- saurer und Ravioli

Potage crème de potiron
potiron aigre- doux et ravioli

*

Waldpilzravioli

mit schwarzen Berner Trüffel

Ravioli aux champignons des bois, truffe noire bernoise

*

Marronistrudel, auf Rotkrautrisotto

Preiselbeeren

Strudel aux marrons, risotto au chou rouge,
airelles rouges

*

Regionale Käseauswahl

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Cognac Pflaume

Sélection de fromages de la region
pain aux fruit, pruneaux au cognac

*

Herbstliche Variation von Birne und Schokolade

Variation d'automne poire- chocolat

*

4 Gänge

4 Cours

79.-

Frändise

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*