



MUNDART

MUNDART MENU

Amuse-Bouche

*

Schottischer Rauchlachs in Variation

Variation aux saumons

*

Sellerie- Apfel, Vanille, Hagebutte

Cèleri- pomme, vanille, cynorrhodon

*

Loup de Mer (Frankreich), Federkohl, Safran

Loup de mer (France), choux frisés, safran

*

Rind³, Kalettes, Schwarzwurzel, Kartoffel, Kräuter

Boeuf³, kalettes, salsifis, pommes de terre, herbes

*

Regionale Käseauswahl

mit hausgemachtem Fruchtbrot und Cognac Pflaume

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

*

Mandarine, Schokolade, Lebkuchen

mandarine, chocolat, pain d'épices

*

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

*

Chioggia- Rande, Zitrone, Fleur de sel, karamelisierter Geisskäse

Betterave aux Chioggia, citron, fleur de sel, fromage de chèvres caramélise

*

Sellerie- Apfel, Vanille, Hagebutte

Cèleri- pomme, vanille, cynorrhodon

*

Bergkäse Ravioli

Ravioli aux fromages de montagne

*

Gnocchi Malfatti, Dörrtomaten, Pinienkernen, Winterspinat

Gnocchi Malfatti, tomates séchées, pine et épinard d'hiver

*

Regionale Käseauswahl

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Cognac Pflaume

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

*

Mandarine, Schokolade, Lebkuchen

mandarine, chocolat, pain d'épices

*

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*