



MUNDART

MUNDART MENU

Amuse-Bouche

*

Kalbsleber, Schokolade 70% und Apfel

Foie de veau, chocolat 70%, pomme

*

Pastinaken, Limetten und Chili

Panais, citron vert und piment rouge

*

Fisch vom Markt (nach Tagesangebot)

Rande, Kalettes, Fregola-Sarda

Le poisson frais du marché (offre de jour)

betterave rouge, kalettes, fregola- sarda

*

Heidschnucken Lamm³

Mais-Spinat Roulade, Bodenrüben

L'agneau jaglu³

roulades aux maïs- épinards et navet jaune

*

Regionale Käseauswahl

mit hausgemachtem Fruchtbrot und Cognac Pflaume

Sélection de fromages de la région

pain aux fruits, pruneaux au cognac

*

Whisky, Tabak, Lärche

Whisky, tabac, larix

*

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

*

Frühlingsrolle, Sake, Zitronengras, Ingwer, Glasnudeln

Rouleau de printemps, sake, citronnelle, gingembre, dangmyeon

*

Pastinaken, Limetten und Chili

Panais, citron vert und piment rouge

*

Geisskäse-Nuss Ravioli, Portulak

Ravioli aux fromage de chèvre et noix, pourpier

*

Tessiner Polenta, Wurzelgemüse

Bleu de Fribourg, Cognac-Pflaumen

Polenta ticinese, racine mélangée
bleu de Fribourg, pruneaux aux cognacs

*

Regionale Käseauswahl

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Cognac Pflaume

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

*

Whisky, Tabak, Lärche

Whisky, tabac, larix

*

Franchise

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