



MUNDART

MUNDART MENU

Amuse-Bouche

*

Carpaccio vom der Gemse

Fleur de sel, Mirabelle, Kräutersalat, Hobelkäse

Carpaccio de chamois
fleur de sel, mirabelle, salad, fromage rabotés

*

Kürbiscremesuppe «Bärenstyle»

Crème de potiron «Bären»

*

Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot)

Kalamansi, Curry, Spitzkohl

Poisson frais du marché (Offre de jour)
Kalamansi, curry, chou pointu

*

Variation vom heimischen Wild

klassische Wildgarnituren und Spätzli

Variation de chasse de la région
accompagnements classiques de la chasse, spätzli

*

Sélection Schweizer Käse von Rolf Beeler

mit Früchtebrot, Cognac Pflaume

Sélection de fromages suisse, Rolf Beeler
pain aux fruits, pruneaux au cognac

*

Kreative Kreation der Schwarzwälder Kirschtorte

Création créative du gâteau Forêt-Noire

*

Friandise

4 Gänge

4 Cours

99.-

5 Gänge

5 Cours

109.-

6 Gänge

6 Cours

119.-

Individuelle MundArt Weinbegleitung pro Glas/ 1dl 8.50



MUNDART

VEGETARISCHES MUNDART MENU

Amuse-Bouche

*

Randen, Mirabelle, Hobelkäse

Betterave, mirabelle, fromage rabotés

*

Kürbiscremesuppe «Bärenstyle»

Crème de potiron «Bären»

*

Hausgemachte Trüffel Tagiatelle mit Berner Trüffel und Belper Knolle

Tagliatelles de truffes maison à la truffe noir bernoise Belper- Knolle

*

Wirsing, Maroni Ricotta

klassische Wildgarnituren und Spätzli

Chou de milan, châtaignes et ricotta
accompagnements classiques de la chasse, spätzli

*

Sélection Schweizer Käse von Rolf Beeler

mit Früchtebrot, Cognac Pflaume

Sélection de fromages suisse, Rolf Beeler
pain aux fruits, pruneaux au cognac

*

Kreative Kreation der Schwarzwälder Kirschtorte

Création créative du gâteau Forêt-Noire

*

Friandise

4 Gänge

4 Cours

89.-

5 Gänge

5 Cours

99.-

6 Gänge

6 Cours

109.-

Individuelle MundArt Weinbegleitung pro Glas/ 1dl 8.50

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. 2020