



DAS RESTAURANT MUSIGNY HAT FÜR SEIN AUßERORDENTLICHES WEINANGEBOT DEN BEST OF AWARD OF EXCELLENCE 2018 VON WINE SPECTATOR ERHALTEN.

UNSERE WEINSAMMLUNG UMFASST MEHR ALS 5000 FLASCHEN HAUPTSÄCHLICH AUS DEN WEINANBAUREGIONEN BURGUND UND BORDEAUX VON ÜBER 1200 PRODUZENTEN, LAGEN UND JAHRGÄNGEN.

AB 6 PERSONEN SERVIEREN WIR EIN EINHEITLICHES MENÜ. KONTAKTIEREN SIE UNS IM VORAUS, DAMIT WIR IHREN WÜNSCHEN OPTIMAL GERECHT WERDEN KÖNNEN.

BESTELLUNGEN NEHMEN WIR BIS 21:30 ENTGEGEN.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDE AUF ANFRAGE GERNE.

HERKUNFTSDEKLARATION:

SCHWEIZ:	KALB, RIND
FRANKREICH:	PERLUHN, POULARDE, ENTE
SPANIEN:	RIND
NORWEGEN:	KABELJAU
JAPAN:	MIYAZAKI WAGYU
RUSSLAND:	KÖNIGSKRABBE
SÜDAFRIKA:	SCAMPI
CHINA:	KRISTAL KAVIAR

CHEF'S TASTING MENU

Das Menü wird ausschließlich am Abend und Tischweise serviert.

KÖNIGSKRABBE

Gurke | Avocado | Grapefruit | Speck

KALBSTATAR

Radiesli | Petersilie | Senfeis

KABELJAU

Chinakohl | Shiitake | Dashi

«ALTE KUH»

Grüner Spargel | Schalotten | Jus de Bœuf

SCHOKO-MINZE

Minzsorbet | Felchlin Bolivia 68%

APFEL UND KARAMELL

Hefe | Milch

5 GÄNGE:	150,00
4 GÄNGE (OHNE KALBSTATAR):	126,00

30 G KRISTAL KAVIAR	95,00

GERICHTE ZUM TEILEN

EMPFEHLUNGEN AUS UNSERER KÜCHE AUF ANFRAGE ODER BESTELLUNG (AB 2 PERSONEN)

VOM LAND

PINTADE «EXCELLENCE MIÉRAL» AB 230,00
Perlhuhn von «Excellence Miéral» steht für höchste Qualität

CANARD DE CHALLANS AB 150,00
Challans Ente - Label Rouge

POULARDE DE BRESSE AB 145,00
Bresse Poularde - Label Rouge

AUS DEM MEER

TURBOT DE BRETAGNE 15,00 / 100 GR
Ganzer Bretonischer Steinbutt - Wildfang

BAR DE LIGNE 16,00 / 100 GR
Ganzer Wolfsbarsch – Wildfang

BEILAGEN: KARTOFFEL-MOUSSELINE, SAISONALES GEMÜSE

KALTE VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT 14,00 | 19,00
Eingelegtes Gemüse | Apfel-Baumnuss-Vinaigrette

KALBSTATAR 24,00 | 36,00
Radiesli | Petersilie | Senfeis

KINGFISH SASHIMI 29,00
Dill-Yuzu | Rettich | Sesam

PATÉ VOM PERLUHN 17,00
Perlhuhnleber | Pickles | Rosa Pfeffer

30 G KRISTAL KAVIAR 95,00
100 G KRISTAL KAVIAR 320,00

WARME VORSPEISEN

RAPSBLÜTENSUPPE 16,00

RAVIOLI MIT KALBSHAXENFÜLLUNG 24,00 | 34,00
Beurre Blanc | Jus de Veau

SÜDAFRIKANISCHER SCAMPI 36,00
Currylinsen | Zitronengras

HAUPTSPEISEN

KABELJAU Chinakohl Shiitake Dashi	43,00
PERLHUHN SUPRÈME Weißer Spargel Morcheln Miso	49,00
«ALTE KUH» Grüner Spargel Schalotten Jus de Bœuf	57,00
KALBSKOPFBACKEN Waldpilze Kartoffel-Bärlauch Espuma	47,00

DESSERTS

RHABARBER Holunder Baiser Minze	18,00
APFEL UND KARAMELL Hefe Milch	17,00
SAUERRAHM EIS Waldbeeren Basilikum	14,00
AUSWAHL AN KÄSE	17,00