



musigny

degustationsmenü

1) rindstatar

senfcrème / gepickelte zwiebeln / brioche
beef tartare – mustard cream – pickled onions – brioche

2) tuna tataki

salade niçoise / taggiasca oliven / zitronenvinaigrette
tuna tataki – salade niçoise – the taggiasca olives – lemon vinaigrette

3) stundenei

erbsen / morcheln / crème fraîche
onsen egg – peas – morels – crème fraîche

4) maispoulardenbrust

zitronenrisotto / sauce pistou / grüner spargel
breast of corn-fed poulard – lemon risotto – sauce pistou – green asparagus

5) gebratene ananas

ananaschutney / lavendel / sauerrahmeis
fried pineapple – pineapple chutney – lavender – sour cream ice



musigny

degustationsmenü

in unserem degustationsmenü finden sie eine wöchentlich wechselnde zusammenstellung aus unserer à la carte. dies ermöglicht uns, ihnen einen breiten überblick über unser angebot zu geben. auf wunsch servieren wir ihnen eine passende weinbegleitung, bitte fragen sie unseren gastgeber danach.

preise:

3 gänge ohne 2. und 3. gang	72.00
4 gänge ohne 3. gang	88.00
5 gänge	105.00

weinbegleitung

(weiss- und rotwein 10 cl, süsswein 5 cl)

3 gängemenü	30.00
4 gängemenü	40.00
5 gängemenü	50.00



musigny

à la carte

küchenchef: lukas rüfenacht,
gastgeber: manuel Kräuchi

über zutaten in unseren gerichten, die allergien oder intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere mitarbeitenden auf anfrage gerne.

wir bitten sie um verständnis, dass wir bestellungen nur bis 21:30 uhr annehmen können.

herkunftsdeklaration:
frankreich: poulet, steinbutt, schweiz: rind, kalb, österreich: zander, usa:
jakobsmuschel, indonesien: tuna



musigny

vorspeisen – starters

musigny salat mésclunsalat / himbeervinaigrette / granola mesclun salad – raspberry vinaigrette - granola	13.00
gebratene jakobsmuschel randen / granny smith / meerrettich seared scallops – beetroot – granny smith - horseradish	22.00
stundenei erbsen / morcheln / crème fraîche onsen egg – peas – morels – crème fraîche	19.00
tuna tataki salade niçoise / taggiasca oliven / zitronenvinaigrette tuna tataki – salade niçoise – the taggiasca olives – lemon vinaigrette	28.00
rindstatar senfcrème / gepickelte zwiebeln / brioche beef tartare – mustard cream – pickled onions - brioche	23.00



musigny

hauptgänge – main courses

artischockenravioli 31.00

datteltomaten / taggiascaoliven / belperknolle
artichoke ravioli - date tomatoes - the taggiasca olives - belper knolle

gebratenes zanderfilet 41.00

sot-l'y-laisse / cannellinibohnen / oxsenherztomaten
zander filet - sot-l'y-laisse - cannellini beans - ox-heart tomatoes

steinbutt 66.00

steinpilze / gemüsevinaigrette / zwiebelconfit / la ratte kartoffeln
turbot - porcini - vegetable vinaigrette - onion confit - la ratte potatoes

maispouardenbrust 40.00

zitronenrisotto / sauce pistou / grüner spargel
breast of corn-fed poulard - lemon risotto - sauce pistou - green asparagus

angus short rib 44.00

knuspriger hummus / stangensellerie / tomatenrelish
angus short rib - crispy hummus - celery - tomato relish

variation vom simmentaler kalb 50.00

milken / burger / confit / gebratene polenta / portweinjus
sweetbread - burger - confit - fried polenta - port sauce



musigny

desserts – sweets

gebratene ananas	12.00
ananaschutney / lavendel / sauerrahmeis fried pineapple – pineapple chutney – lavender – sour cream ice	
frische waldbeeren mit vanilleeis	14.00
fresh berries with vanilla ice cream	
gâteau chocolat salé	13.00
mango / geschmorter pfirsich / crumble salted chocolate cake – mango - braised peaches – crumble	