



Alle in unseren Gerichten verwendeten Komponenten, einschließlich der Pasta, Saucen und Desserts sind hausgemacht aus Rohprodukten.



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 8 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, Spanferkel, Poulet
Frankreich:	Steinbutt, Jakobsmuscheln
Japan:	Miyazaki Wagyu Beef (Kobe)
Südafrika:	Rock Lobster
China:	Imperial Oscietra Kaviar

## CHEF'S TASTING MENU

Das Menü wird ausschließlich am Abend und Tischweise serviert.

### RINDSTATAR

Eigelbcrème | Zwiebelcrunch | Senfsaat

### JAKOBSMUSCHEL

Knochenmark | Schnittlauch  
+ 20g Imperial Oscietra Kaviar CHF 52,-

### BRETONISCHER STEINBUTT

Zucchetti | Safran | Krustentier-Öl

### KALBSFILET

gelbe Beete | Süßkartoffel

### ZITRUSFRÜCHTEVARIATION

5 Gänge:	158,00
4 Gänge (ohne Steinbutt):	126,00

## KALTE VORSPEISEN

MUSIGNY SALAT	16,00
Mesclun   eingelegtes Gemüse   Verjus-Vinaigrette	
RINDSTATAR	26,00   36,00
Eigelbrème   Röstzwiebeln   Senfsaat	
KINGFISH SASHIMI	29,00
Dill-Yuzu   Rettich   Asiatische Mayonnaise	
PATÉ VOM PERLUHN	18,00
Perlhuhnleber   Pickles   rosa Pfeffer   Schwarzbrot	
30G IMPERIAL OSCIETRA KAVIAR	105,00

## WARME VORSPEISEN

SAUERKRAUTSUPPE	16,00
Blutwurst   Apfel-Zwiebel-Chutney	
RAVIOLI MIT RINDSBACKENFÜLLUNG	24,00   34,00
Beurre Blanc   Jus de Veau	
ROCK LOBSTER	32,00
Pommes Pont-Neuf   Pistazien-Aioli   Meyer-Zitrone	

## HAUPTSPEISEN

BRETONISCHER STEINBUTT 65,00  
Zucchetti | Safran | Krustentier-Öl

KALBSFILET 58,00  
gelbe Beete | Süßkartoffel | Jus

SPANFERKELBAUCH 47,00  
Kartoffel-Sellerie-Püree | Schmorzwiebel

KALBSKOPFBACKEN 49,00  
asiatische Gemüsestreifen | Kartoffelpüree

GERICHTE ZUM TEILEN AUF ANFRAGE  
Täglich wechselnde Empfehlungen aus unserer Küche (ab 2 Personen)

## DESSERTS

LEBKUCHEN 16,00  
Milcheis | Honig | Butterstreusel

ZITRUSFRÜCHTE VARIATION 16,00  
Baiser | Mandarinsorbet | Zitronenschalencrème

AUSWAHL AN KÄSE 17,00

EIS UND SORBETS (PRO NOCKE) 5,00