

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 VON ÜBER 1200 PRODUZENTEN, LAGEN UND JAHRGÄNGEN.



IN UNSEREM DEGUSTATIONSMENÜ FINDEN SIE EINE 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.



DEGUSTATIONSMENÜ

5 GÄNGEMENÜ	105.00
4 GÄNGEMENÜ (OHNE 2. GANG)	88.00
3 GÄNGEMENÜ (OHNE 2. UND 3. GANG)	72.00

WEINBEGLEITUNG

(WEISS- UND ROTWEIN 10 CL, SÜSSWEIN 5 CL)

5 GÄNGEMENÜ	50.00
4 GÄNGEMENÜ	40.00
3 GÄNGEMENÜ	30.00

- 1) RINDSTATAR
KARAMELISIERTER SCHALOTTE / AVOCADO / BRIOCHE
- 2) GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL
SELLERIECRÈME / MARINIRTER STANGENSELLERIE / KRÄUTERÖL
- 3) GEBACKENES EI
BLATTSPINAT / GETRÜFFELTE KARTOFFELCREME
- 4) GLASIERTE KALBSHAXE
GEBRATENE ENTENLEBER / FLOWERSPROUTS / KNUSPRIGE POLENTA
- 5) BAISER À L'ORANGE
MERINGUES / ORANGENSALAT / TONKABOHNENGLASE



musigny
RESTAURANT

A LA CARTE

VORSPEISEN

KLEIN / GROSS



MUSIGNY SALAT

HERBSTLICHE BLATTSALATE / VERJUSVINAIGRETTE / GRANOLA

13.00 / 18.00

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

SELLERIECREME / MARINierter STANGENSELLERIE / KRÄUTERÖL

22.00



TUNA TATAKI

WAKAMESALAT / GEPICKELTER INGWER / ZITRONENVINAIGRETTE

28.00 / 39.00

RINDSTATAR

CARAMELISIerte SCHALOTTE / AVOCADO / BRIOCHE

23.00 / 36.00



GEKENNZEICHNETE GERICHTE BIETEN WIR IHNEN GERNE AUCH MITTAGS AN



musigny
RESTAURANT

ŒUFS MUSIGNY

GEBACKENES EI 22.00
BLATTSPINAT / GETRÜFFELTER KARTOFFELSCHAUM



STUNDENEI 19.00
ERBSEN / MORCHELCREME

ŒUF PROVENÇALE 20.00
OLIVEN / DATTEL TOMATEN / FENCHELGRÜN / SAFRANSUD

ONSEN-EI 23.00
RAUHLACHS / DILL / CRÈME FRAÎCHE



HAUPTGÄNGE

	KLEIN / GROSS
 BURRATARAVIOLI DATTELTOMATEN / BLATTSPINAT / TAGGIASCAOLIVEN / BELPERKNOLLE	24.00 / 31.00
GEBRATENES ZANDERFILET BLATTSPINAT / PINIENKERNE / LA RATTE / BEURRE BLANC	43.00
SAINT PIERRE GESCHMORTER FENCHEL / BOUILLABAISSE SUD / PIKANTER BULGUR	61.00
 MAISPOULARDENBRUST ZITRONENRISOTTO / MORCHELRAHMSAUCE / MINI LATTICH	40.00
 GLASIERTE KALBSHAXE GEBRATENE ENTENLEBER / FLOWER SPROUTS / KNUSPRIGE POLENTA	39.00 / 51.00
SAUTIERTE REHSCHNITZEL INGWER-ROTKRAUT / KASTANIEN / SPÄTZLI / PREISELBEERJUS	50.00

UNSERE MITARBEITER GEBEN IHNEN GERNE AUSKUNFT ÜBER WECHSELNDE CUTS VON BLACK ANGUS RINDERN UND SAISONALEN GERICHTEN.



musigny
RESTAURANT

DESSERTS

	POCHIERTE GEWÜRZBIRNE FINANCIER / BIRNENSORBET	13.00
	BAISER À L'ORANGE ORANGENSALAT / TONKABOHNENGLACE	13.00
	GATEAU CHOCOLAT SALE MANGO / PASSIONSFRUCHT-CHAMPAGNERSÜPPCHEN / CRUMBLE	13.00
	AUSWAHL AN SORBET UND GLACE PRO KUGEL	4.50

WIR NEHMEN BESTELLUNGEN BIS 21:30 UHR AN. WIR BITTEN SIE UM VERSTÄNDNIS.

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

HERKUNFTSDEKLARATION:

FRANKREICH:	POULET, SAINT PIERRE
SCHWEIZ:	RIND, KALB
ÖSTERREICH:	ZANDER,
USA:	JAKOBSMUSCHEL
INDONESIEN:	TUNA

KÜCHENCHEF: LUKAS RÜFENACHT