



# MÜNSTERHOF

## Für den Anfang

**Salat vom Bürkliplatzmarkt im Quichekörbchen** mit eingelegtem Kürbis 16

*Salad of the Bürkliplatz Market in a quiche basket with pickled pumpkin*

**Carpaccio von der geschmorten Rande** mit Nüsslisalat, Ziegenkäse und Speck-Vinaigrette 18

*Carpaccio of the braised beetroot with lambs lettuce, goat fresh cheese and bacon-vinaigrette*

**Geräucherte Entenbrustscheiben** mit Linsensalat und Senf Crème fraîche 19

*Smoked duck breast with lentils-salad and mustard crème fraîche*

**Schaumsuppe vom Sauerkraut** mit Rippli 19

*Foamed soup of sauerkraut with ribs*

**Risotto von der Gerste** mit pochiertem Ei, Trüffel und Parmesan 21 / 36

*Barley-risotto with poached egg, truffle and parmesan*

**Consommée vom Reh** mit Rehklösschen 21

*Consommée of the venison with venison dumplings*

## Weinreise: Bordeaux

Weiss	Weiss	Rot	Rot
2013 Vignobles de Neipperg	2012 Château Smith Haut Lafitte	2012 Le Petite Haut Lafitte	2014 Shafer Vineyards
Clos Marsalette	Château Smith Haut-Lafitte blanc	Le Petite Haut Lafitte	One Point Five
12.50 / dl	20.00 / dl	13.50 / dl	19.00 / dl



# MÜNSTERHOF

## Hauptgänge

<b>Tatar vom Schweizer Rind</b> mit Brioche Toast oder hausgemachten Pommes Frites <i>Swiss beef tatar with brioche toast or homemade french fries</i>	28/38
<b>Hausgemachte Ricotta Ravioli</b> mit Salbeibutter und Spinat <i>Homemade ricotta ravioli with sage butter and spinach</i>	36
<b>Gebratene Lachsforelle</b> mit Soja-Ingwersud, Sesamwirz und Butterreis <i>Fried salmon trout with soja-ginger-sauce, sesame-savoy cabbage and butter rice</i>	42
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Pfännli serviert</b> mit goldbraun gebratener Röstli, auf Wunsch mit Nierli <i>Sliced veal Zurich-style served in a small pan with golden hash brown potatoes, if desired with veal kidney</i>	45
<b>Hauchdünnes Wienerschnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites <i>Wienerschnitzel of the veal with cranberries, potato-cucumber salad or french fries</i>	46
<b>Geschmorte Rindskopfbäggli</b> mit Kartoffelmousseline und Rotkraut <i>Braised beef cheek with potato mousseline and red cabbage</i>	48
<b>Tagesgericht</b> – wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter <i>Daily dish - please ask our service team</i>	TP DP

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter!  
*For any questions about allergens please consult our service-team!*

### HERKUNFTSDEKLARATION

Kalb: CH • Schwein: CH • Geflügel: CH • Rind: CH • Fisch: CH • Wild: CH  
Alle Preise verstehen sich in CHF & inklusive 7.7% MwSt.