



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: Piemont

Weiss
2017 Negro Angelo &
Figli

Roero Arneis DOCG
Perdaudin
10.00 / dl

Weiss
2016 Morgassi
Superiore

Tuffo Gavi DOCG
9.50 / dl

Rot
2016 Elvio Cogno

Barbera d'Alba DOC
PrePhylloxera
14.00 / dl

Rot
2012 Elvio Cogno

Barolo DOCG Riserva Ravera,
Vigna Elena
19.00 / dl



MÜNSTERHOF

Hauptgänge

Tatar vom Schweizer Rind mit Brioche Toast oder hausgemachten Pommes Frites <i>Swiss beef tatar with brioche toast or homemade french fries</i>	28/38
Hausgemachte Ricotta Ravioli mit Salbeibutter und Spinat <i>Homemade ricotta ravioli with sage butter and spinach</i>	36
Gebratene Lachsforelle mit Soja-Ingwersud, Sesamwirz und Butterreis <i>Fried salmon trout with soja-ginger-sauce, sesame-savoy cabbage and butter rice</i>	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Pfännli serviert 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
Hauchdünnes Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites <i>Wienerschnitzel of the veal with cranberries, potato-cucumber salad or french fries</i>	46
Geschmorte Rindskopfbäggli mit Kartoffelmousseline und Rotkraut <i>Braised beef cheek with potato mousseline and red cabbage</i>	48
Tagesgericht – 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.