



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: Sierre, Wallis

Weiss	Weiss	Weiss	Rot	Rot
2016 Histoire d'Enfer	2015 Histoire d'Enfer	2016 Histoire d'Enfer	2013 Histoire d'Enfer	2014 Histoire d'Enfer
Petite Arvine Réserve	Païen Réserve	Humagne Blanche Réserve	Humagne rouge L'Enfer de la Roche	Cornalin L'Enfer du calcaire
14.00 / dl	13.50 / dl	12.00 / dl	15.50 / dl	16.00 / 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.