

Liebe Mooseggler

Willkommen auf der Moosegg, schön dass Sie da sind. Wir freuen uns sehr, Sie mit unserer **modernen Landküche** verwöhnen zu dürfen. Daniel Lehmann ist sehr darauf bedacht regionale und überregionale Produkte zu verwenden. Diese stets frischen Produkte kombiniert und ergänzt er mit internationalen Köstlichkeiten. Daraus resultiert passend zu jeder Saison ein „gluschtiger“ 6-Gänger.

Zu unserer **modernen Landküche** servieren wir Ihnen auch stets passende Weine. Wir legen auch hier sehr grossen Wert darauf die Produzenten persönlich zu kennen. Teilt ein Winzer die Sorgfalt, Philosophie und Leidenschaft für seine Produkte und seinen Beruf wie wir für unsere, so passt sein Produkt auf unsere Karte.

Nun wünschen wir Ihnen aber einen schönen Aufenthalt bei uns auf der Moosegg. Wie bisher verwöhnen wir Sie mit unserer herzlichen, familiären und unverwechselbaren Gastfreundschaft.

Falls Sie noch Fragen zu unseren Gaumenfreuden oder zur Weinkarte haben, sind wir sehr gerne für Sie da. Wenden Sie sich einfach an unsere Mitarbeitenden.

Ganz im Sinne von...
...Wellness für den Gaumen serviert mit Gastfreundschaft!
...wünschen wir Ihnen „e guete“.

Nicole und Daniel sowie das Moosegg-Team

Moosegg Menu

Pikanter Glasnudelsalat mit Crevette, warm geräuchte Entenbrust, Mango Chutney

Sauvignon Blanc, Peter Wegelin, Malans

Topinamburschaumsuppe, Grissini mit Rohesspeck

La Trémaille, Rouvinez Vins, Sierre

Kreation von Blut und Leberwurst, geschmorter Apfel,
Berner Rosen Apfelmus, Kartoffelschaum

Pinot Noir, Christian Hermann, Fläsch

Gebratener Emmentaler Lammrücken mit frischen Kräutern,
Knusprig gebackenes Risotto, grillierte Zucchini mit Tomaten

*Crozes-Hermitage, Sélection Nicole & Daniel
Domaine Philippe et Vincent Jaboulet, France*

Käseauswahl von Christoph Bruni

Chocapalha Reserva, Quinta de Chocapalha, Portugal

Schokoladenkuchen, Sauerrahmglace, Birnensalat

Ermitage, Niklaus Wittwer, Sion

Menu ab zwei Personen

6 Gang Menu	CHF	110.00
4 Gang Menu	CHF	80.00
3 Gang Menu	CHF	69.00

mit passenden Weinen	1 dl pro Gang	0.5 dl pro Gang
6 Gang Menu	CHF 158.00	CHF 134.00
4 Gang Menu	CHF 112.00	CHF 96.00
3 Gang Menu	CHF 93.00	CHF 81.00

Vorspeise & Suppe

Vorspeise

Randencrème, Meerrettichsauce, Randensalat,
Gebratene Jakobsmuschel, Rohschinken, Kümmelbrätzeli CHF 20.00

Siedfleischsalat Moosegg, warme Mayo, Schalotten Chutney CHF 18.00

Bunter Moosegg-Salat mit Gemüsestreifen, Speck, Sprossen CHF 10.50

Nüsslisalat, Rührei, Topinamburchips, Randensprossen CHF 12.00

Suppe

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen und Rahmhaube CHF 9.50

Hauptgang

Fischgericht

Gebratene Lachstranchen, Basilikum, Zitrusfrüchte, Tomaten,
Raffiniertes Kartoffelsotto mit Chorizo und Spinat CHF 36.00

Gedämpfte Crevetten, Pak Choi-Ingwergemüse, Erdnusssauce
Gedämpfter Jasminreis CHF 38.00

Hauptgang

Geschmorte Schweinsbacken mit Rotweinsauce,
Weisskohlgemüse mit Kümmel, Lardo di Colonnata, Dürsrüttikartoffeln CHF 33.00

Gebrautes Schweinskotelette mit Kräuterbutter überbacken
Glasierter Schwarzwurzeln, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln CHF 36.00

„Suuri Kalbsleberli“ mit frischen Kräutern und Gemüse
Berner Rösti CHF 39.00

Kombination vom Rind CHF 49.00
Gebrautes Rindsfilet, geschmorte Rindsbrust mit Kräutern
Pastinakenpüree, Rosenkohlblätter, konfierte Sherry Tomaten

„Chicken Cordon bleu“ mit Sternenkäse und Küchenrauchwurst
Lauchgemüse mit blauen Kartoffeln CHF 35.00

Vegetarisch

Loto Risotto mit Gemüse und Eigelb CHF 27.00

Emmentaler Rösti, geschmorter Lauch, Schalotten Chutney, Raclette CHF 23.00

Käse & Dessert

Käseteller vom Affineur Christoph Bruni aus Thun	CHF 16.50
„lg ma nümm“ Crème brûlée von Tonkabohnen und Orange	CHF 6.50
Schokoladenkuchen, Sauerrahmglace, Birnensalat	CHF 12.00
Hausgemachte Schwarzwäldertorte im Glas	CHF 9.50
Kastanien-Nougatparfait, marinierte Feigen	CHF 10.50
Hausgemachtes Eiskaffee	CHF 9.00
Emmentaler Dessertteller Gebrannte Crème, Süssmostcrème und Kemmeriboden Meringue	CHF 11.50