

LIEBE MOOSEGGLER

Wir freuen uns sehr Sie heute mit unserer modernen Landküche verwöhnen zu dürfen. Nicole und Daniel Lehmann sind darauf bedacht, regionale und überregionale Produkte zu verwenden. Diese frischen Produkte kombinieren und ergänzen wir mit internationalen Köstlichkeiten. Deshalb sind auch Fleisch und Fisch aus der Schweiz, ansonsten ist es direkt auf der Karte deklariert.

Daraus resultiert passend zu jeder Saison unser Moosegg Menu welches mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet ist.

Auch bei den Weinen kennen wir die Winzer, Produzenten oder Händler möglichst persönlich.

Teilt ein Winzer die Sorgfalt, Philosophie und Leidenschaft für seine Produkte und seinen Beruf, so passt sein Produkt auf unsere Karte.



Wir sind stolzes Mitglied der Jeunes Restaurateurs. Die Werte, die sich unsere Vereinigung passionierter Restaurateure auf die Fahne geschrieben hat, zelebrieren wir auf ganzer Linie! Werte wie Leidenschaft, Passion, Nachhaltigkeit sind nur einige davon. Über viele Länder hinweg teilen und leben wir diese Werte mit unseren Berufskollegen.

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

Nicole und Daniel mit unserem Team

Alle Preise inkl. MwSt 7.7% und in CHF
Allergie oder Unverträglichkeit? Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

MOOSEGG MENU

Amuse Bouche

Bündner Lachs Saschimi | Grapefruit | Tschin | Koriander | Crunch

St. Petersfischilet | Senfrahmsauce | Zwiebeln | Dill

Hausgemachte Safran Tagliolini | Suure Mocken | Bärlauch

Doppelt gebratenes Kalbssteak

Frischkäse-Knödel | zweierlei Spargel | Morchelrahmsauce

Champagner | Rhabarber | Erdbeeren | Hafer

Friandise

3 Gang Menu 94

4 Gang Menu 109

+ 1 Überraschungsgang 20

+ Schweizer Rohmilch - Käsespezialitäten 12

WEINBEGLEITUNG

SÉLECTION MAISON

Runino Chardonnay | 2014 | Hasler | Alfermée | Bern

Château de Floridene | 2015 | D. & F. Dubourdieu | Bordeaux

Lehmgrube Blaufränkisch | 2008 | Franz Schindler | Burgenland | Österreich

Sémillon | 2011 | Adriano Kaufman | Beride | Tessin

3 Gang Wein-Menu 27

4 Gang Wein-Menu 36

PREMIUM SÉLECTION

Coeur de Domaine | 2013 | Domaine Rouvinez | Sierre | Wallis

Puligny-Montrachet | 2015 | Domaine J. Carillon | Burgund | Frankreich

Connétable Talbot | 2010 | Château Talbot | Bordeaux | Frankreich

Rieussec 1er Cru | 1990 | Sauternes | Frankreich

3 Gang Wein-Menu 73

4 Gang Wein-Menu 89

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat | Gemüsestreifen | Speck | Sprossen

13

Dreierlei vom Frühling

Lamm | Erbsen | Minze | Knoblauch
Spargeln | Vinaigrette | Landiswiler Ei | Neuenburger Rohschinken
Bärlauch | Morchel | Vechiger Spargel `18

29

Weisser und grüner Spargelsalat
Gemüse – Landiswiler Ei – Vinaigrette | Neuenburger Rohschinken

22

Bärlauchschaumsuppe | Chäsi-Nidle

10

HAUPTGANG

Alpen Eglifilets | Erbsen | Morcheln | Verjussauce | Neue Bratkartoffeln

51

Doppelt gebratenes Schweinssteak | Kräuterbutter
Frühlingsgemüse | Neue Bratkartoffeln

38

Kalbsgeschnetzeltes | Spargeln | Rösti-Küchlein

45

Chicken Thai Massaman Curry (scharf)
Jasminreis | Joghurt | Süss-Saures Gemüse

40

Loto Risotto | Frühlingsgemüse | Bärlauch | Alpkäse

33

KÄSE

Schweizer Rohmilch-Käsespezialitäten

18

DESSERT

Champagner | Rhabarber | Erdbeeren | Hafer

16

Tonkabohnen-Glace | 70 % Schokoladensauce

12

Zitronenquarkmousse | eingelegte Erdbeeren | Minze

11

Hausgemachtes Eiskaffee

10

Gebrannte Creme | Vanilleglace | Kemmeriboden Merängge

11

Glacenbecher „Kalte Lust“

10