

# 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

Himbeer-Gazpacho | Lardo „Colonnata“ | Churros

Nizza-Salat „my Way“

(Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch, Artischocken, Tomaten, Landiswiler Ei)

Blumenkohl – Gruyere – Ravioli | Speck | Kirschen | Olivenöl

Grilliertes Rindsentrecôte

Zucchini | Auberginenkaviar | Kartoffelgnocchi | Basilikum

Schokolade | Birne | Ingwer

Friandise

3 Gang Menu 95

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

4 Gang Menu 110

+ 1 Überraschungsgang 20

+ Schweizer Rohmilch - Käsespezialitäten 12

# WEINBEGLEITUNG

## SÉLECTION MAISON

Edition JRE Grüner Veltliner | 2018 | Bernhard Ott | Feuersbrunn

Valdelainos | 2018 | Bodegas Pedro Escudero | Rueda | Spanien

Bolgheri | 2017 | Grattamacco | Toscana | Italien

Amigne Grain Noble | 2015 | Sergh Roh | Vétroz | Wallis

3 Gang Wein-Menu 29

4 Gang Wein-Menu 38

## PREMIUM SÉLECTION

Châteauneuf-du-Pape Blanc | 2014 | Domaine du Vieux Télégraphe | Rhône |  
Frankreich

Chassagne-Montrachet | 2015 | Domaine Bernard Moreau & Fils | Burgund |  
Frankreich

Connétable Talbot | 2010 | Château Talbot | Bordeaux | Frankreich

Château Suduiraut | 2009 | Sauternes | Frankreich

3 Gang Wein-Menu 73

4 Gang Wein-Menu 89

# VORSPEISEN

Bunter Blattsalat | Gemüsestreifen | Speck | Sprossen

13

## DREIERLEI

Vitello Tonnato | Thunfisch Tataki | Basilikum  
Marinierte Melonen | Neuenburger Rohschinken | Minze  
Rinds Tatar | Parmesan Reggiano | Zopf-Croutons

29

Schangnauer Burrata | Tomaten | Basilikum | Olivenöl

25

Blumenkohlcremesuppe | Currygemüse

10

# HAUPTGANG

Walliser Alpen Eglifilet  
Topinambur | Kerbel | Steinpilzsauce | Blaue Kartoffelperlen

51

Gebratenes Kalbssteak  
Zitronenrahmsauce | Broccoli | Tessiner Nudel

49

Schweinskopfbacken 36h  
Safran Loto Risotto | knackiges Gemüse | Kräuter-Sprossensalat

38

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

40

Melanzani | Tofu | Chili | Honig | Frühlingszwiebeln

36

# KÄSE

Schweizer Rohmilch-Käsespezialitäten

18

# DESSERT

Schokolade | Birne | Ingwer

16

Tonkabohnen-Glace | 70 % Schokoladensauce

12

Mousse aus 82% JRE Schokolade | Himbeeren | Arni Milch

11

Hausgemachtes Eiskaffee

10

Gebrannte Creme | Vanilleglace | Kemmeriboden Merängge

11

Glacenbecher „Kalte Lust“

10

# Legende

Thunfisch	Westlicher pazifischer Ozean Handleinen und Angelhacken
Lachsforellenfilet	Rubigen   Schweiz   Aquakultur
Speck	Schweiz
Lardo „Colonnata“	Italien
Neuenburger Rohschinken	Schweiz
Rindsentrecôte, Schrofenhof	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalbs	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügelbrust „Ribelmals“	Schweiz