

Das Team des Restaurants **MoAn**
möchte Sie auf eine "freihändige"
Verkostungstour begleiten.

Fest in der Tradition verankert,
mit Nutzung lokaler und nicht-lokaler Spezialitäten,
nehmen wir Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch unsere Philosophie,
die auf "Kreativität" Innovation und Leidenschaft basiert ist.

*Die Wahl der Verkostungstour
ist für den gesamten Tisch zu berücksichtigen*

4-Gänge-Menü

87.-

6 Gänge-Menü

110.-

Die Speisekarte kann sich je nach Saison der Produkte und der Verfügbarkeit auf dem Markt ändern.

Die Zubereitung einiger unserer Gerichte kann die Verwendung von natürlichen Lebensmittelzusatzstoffen beinhalten. In Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen wird den Fisch, der zum Rohverzehr bestimmt ist, einer vorbeugenden Aufbereitung unterzogen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. der MwSt.

Zum Anfang

allergeni

1-3-4-6-8		Perlhuhn-Caesar-Salat mit lokalem Guanciale (Schweinebacke), Polenta und 24 Monate alter "Pontino"-Alpenkäse	27.-
6-7-9		Rindfleisch Roast-beef, "Unterholz", Tessiner Joghurt und Wildkräuter	31.-
4-6-7-9		Carpaccio vom Bernsteinmakrele, Kürbis-Gazpacho, cremiger Ziegerkäse, kandierter Sellerie und Preiselbeeröl	30.-
2-3-10-11-14		Jakobsmuschel-Crudo und rote Garnele aus Mazara del Vallo, Pastinake, Krustentiermayonnaise und Liebstöckel	32.-
1	✓	Weiskohlkuchen in verschiedenen Konsistenzen	22.-

Wasser, Mehl, Kartoffeln und Reis ...

1-7-9	✓	Risotto wie ein Pizzocchero, "Acquerello" -Reis mit Krautcreme, Kartoffeln, Buchweizenstreusel, "Casera" Glace	24.-
		(mindestens 2 Personen)	
1-9-12		Bronze-gezogene Paccheri, Hasenragout, Basilikum, Brombeeren	26.-
1-3-14		Tagliolini "30 Eigelbe", Zitrone, Steckrüben, Venusmuscheln und Botargo	30.-
1-3-7	✓	Frische Nudelknöpfe gefüllt mit Ochenschwanz, Cacio e pepe, Brokkoli	28.-

Vom Land oder Wasser ...

allergeni

6-7-9	Black-Angus-Filet, Jus mit Merlot La Gemma, Castelmagno-Käse und Endivien	52.-
1-3-7-9	Entbeinte Wachtel mit Tessiner Luganiga und Schwarzbrot, weichen Kartoffeln, Vanille und Blumenkohl	40.-
3-4-7	Gebratener Lachs, Sauce béarnaise mit Safran, Fenchel und Zitrusfruchtsalat	36.-
4-6-7-9	Steinbuttfilet, drei Artischocken-Texturen	42.-
8-9	✓ Belgische Endivie, gedünstete Cannellini-Bohnen, Erdnusssauce und Dillöl	26.-

Um mit einer guten Note zu enden ...

Auswahl an Alpkäse, 15.-
Formagelle und und mehr je nach Markt,
Kastanienhonig
Fruchtkompott

"Piora" -Alpenkäse 12.-
30 Monate (80 gr.)
Tessiner Honig und Fruchtkompott
Alpe Piora (Leventinathal)

... etwas Süßes

Kastanien-Tiramisu 13.-

Schokoladenmousse-Eis am Stiel,
Beerenvielfalt,
Joghurteis 13.-

Frische Nudelknöpfe
gefüllt mit katalanischer Creme,
Kiwi, Kaki und Rosmarinöl 14.-

Rote-Bete-Semifreddo,
Quitte, Limette,
Zimteis 11.-

Glace
&
Sorbets