

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			
8-10-12		Tartar vom Schweizer Kalb, Haselnuss, Fois gras und Pastinakenmayonnaise	33.-
1-6-7-12		Roastbeef mit Thunfischsause, Chicoree, Birnenenf-rüchte und Käsechips Alpenkäse "Quarnei" 36 Monate	31.-
3-6-10-12		"Tintenfisch Carbonara"	29.-
2-4-6-9-12-14		Warmer Fischsalat Mollusken und Krustentiere	30.-
	✓	Artischocke mit Artischocke marinierte Karotten und Kerbelöl	24.-

Wasser, Mehl, Kartoffeln und Reis ...

7	✓	Cremiges Risotto mit Spargel, Eis mit "Zincarlin"-Käse aus dem Muggio-Tal "Piora" Rohschinkel-Streusel	26.-+
		(mindestens 2 Personen)	
1-3-7-9-12		Casoncelli nach bergamasker Tradition Cacio e pepe, gerösteter Tessiner Speck	28.-
01/04/2007		Lauwarme Spaghettoni Variation des lokales Saiblings Butter aus der Käserei S. Gotthard	29.-
1-2-4-6-7-8-9-12		Mezzi paccheri mit roten Garnelen aus Mazara del Vallo Pistazienpesto, Burrata-Käse und Limette	31.-

Vom Land oder Wasser ...

allergeni

6-7-9

Lendenbraten von Fassona,
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,
Erdnussauce und Dillöl

26.-

Um mit einer guten Note zu enden ...

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

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

... etwas Süsses

Brot und Schokolade, Passionsfrucht-Gel Joghurteis	13.-
--	------

Tiramisu-Eis am Stiel Kaffee-Eis	14.-
-------------------------------------	------

Karamellisierte frische Nudelknöpfe Zabaione-Füllung Kiwi in Mandarinenbrühe	15.-
--	------

Kartoffelkuchen Vanillepudding Pistazieneis	13.-
---	------

Glace
&
Sorbets