

L'équipe du restaurant MoAn
vous accompagnera dans un voyage de dégustation
"à main levée"

Avec les pieds bien ancrés dans la tradition,
valorisant au mieux l'excellence locale et non locale,
nous vous emmenons découvrir notre philosophie
axée sur la créativité, l'innovation et beaucoup de passion.

*Le choix de l'itinéraire de dégustation
est à considérer pour l'ensemble de la table*

Menu 4 plats

97.- p.p.

Menu 6 plats

125.- p.p.

Vins recommandés par notre sommelier



Dégustation de 4 vins	47.-	p.p.
Dégustation de 4 vins Premium	60.-	p.p.
Dégustation de 6 vins	57.-	p.p.
Degustazione di sei vini in abbinamento Premium	80.-	p.p.

Le menu peut subir des variations dans le respect de la saisonnalité des produits et selon la disponibilité du marché. Les préparations de certains de nos plats peuvent impliquer l'utilisation d'additifs alimentaires naturels conformément aux dispositions

Tous les prix sont en francs suisses et TVA.

r commencer ...

allergènes

12-7		Tartare d'âne, fromage mascarplin échalote au merlot, framboise et huile de poireau	32.-
2-4-6-12-14		Coquilles Saint-Jacques et crevettes rouges, pomme verte mayonnaise de bisque et salicorne	37.-
3-4-5-6-10-12		Carpaccio tiède de truite saumonée mayo au raifort, wakame et grenade	29.-
7--8-12		Crème de courge musquée, radicchio rouge tardif braisé fromage Castelmagno et noix de cajou grillées	27.-



Farina bóna : www.farinabona.ch

Mascarplin : Famiglia Cadurisch-Isola +41 81 824 34 84

Sbrinz d'alpage : www.fluonalp.ch

Pruneaux : www.posamenter.ch



 Végétarien / Végétaliens

*Notre cuisine est à votre disposition pour satisfaire
vos préférences alimentaires.*

*Demandez au personnel de service des plats végétariens et végétaliens
selon les disponibilités du moment.*


Eau, farine, pommes de terre et riz ...

allergènes

1-5-6-7-8-9-12	Rigatone tirés au bronze, ragoût de chamois, blettes, pignons de pin grillés et fromage local	31.-
5-6-7-9-12	  Risotto de betterave, huile de ciboulette crumble de noisettes et glace au sbrinz minimum 2 personnes	28.-
1-3-4-5-6-7-9-12	Boutons fourrés de cabillaud beurre fumé du Gothard, chou noir et œufs du lac	32.-

de terre ou d'eau ...

allergènes

5-6-7-8-9-12	Filet de chevreuil, cèpes, cabis aigre-doux et châtaignes	59.-
5-6-7-9-12	Joue de sanglier fondante pommes de terre ratte moelleuses au thym, chou mariné	44.-
4-6-9-12-14	Sandre rôti, cœur de chou et bouillon épicé	41.-
	Terrine de chou et de pommes de terre, compote de lentilles, essence de romarin	36.-

Pour finir en beauté...

Sélection de fromages selon le marché, miel de châtaignier, compote de fruits	21.-
--	------

...un peu de douceur

Tiramisu aux marrons	15.-
----------------------	------



Biscuit de "Farina bóna" crémeux au chocolat blanc Prunes du Jura	15.-
---	------



"Presque comme une tarte aux pommes" pommes safranées, crème mousseline, bisquit de vanille et glace à la cannelle	14.-
--	------

Glaces & sorbets	5.-
------------------------	-----