

Das MoAn Restaurant Team
begleitet Sie auf einer Degustationstour
freihändig

Mit den Füßen fest in der Tradition verwurzelt,
das Beste aus der lokalen Exzellenz zu machen und nicht ,
werden wir Sie in unsere Philosophie einführen
die auf Kreativität, Innovation und Leidenschaft ausgerichtet ist

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

4-Gänge-Menü

97.- p.P.

6-Gänge-Menü

125.- p.P.

Paarung empfohlen von unserem Sommelier



Verkostung von 4 passenden Weinen	47.-	p.p.
Verkostung von 4 passenden Weinen Premium	60.-	
Verkostung von 6 passenden Weinen	57.-	p.p.
Verkostung von 6 passenden Weinen Premium	80.-	p.p.

"Das Menü kann je nach Saison und Verfügbarkeit der Produkte variieren.
Bei der Zubereitung einiger unserer Gerichte können unter Einhaltung der
gesetzlichen Bestimmungen natürliche Lebensmittelzusatzstoffe verwendet
werden, und der Fisch, der für den Ro

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer.

Zum Anfang ...

Allergeni

12-7		Esel Tartare, Mascarpone-Käse, Schalotte mit Merlot , Himbeere und Lauchöl	32.-
2-4-6-12-14		Jakobsmuscheln und rote Garnele, grüner Apfel, Biskuitmayonnaise und Glaswurz	37.-
3-4-5-6-10-12		Warm Carpaccio von der Lachsforelle, Meerrettich-Mayo, Wakame und Granatapfel	29.-
7--8-12		Butternusskürbiscreme, geschmorter roter Radicchio Castelmagno-Käse und geröstete Cashewnüsse	27.-



Farina bóna : www.farinabona.ch

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

Sbrinz d'alpage : www.fluonalp.ch



Pflaumen : www.posamenter.ch

Vegetarier / Vegan

*Unsere Küche ist bereit,
Ihre Essenswünsche zu erfüllen.
Fragen Sie den Kellner nach vegetarischen und veganen Gerichten
je nach Verfügbarkeit.*


Wasser, Mehl, Kartoffeln und Reis ...

Allergene

1-5-6-7-8-9-12	Rigatone mit Gämse-Ragout, Mangold geröstete Pinienkerne und Käse aus der Region	31.-
5-6-7-9-12	  Rote-Bete-Risotto Mantecato, Schnittlauchöl Haselnuss-Crumble und Sbrinz-Eis mindestens 2 Personen	28.-
1-3-4-5-6-7-9-12	Kabeljauknöpfe geräucherte Gotthardbutter, Schwarzkohl und Seeier	32.-

von Land oder Wasser ...

Allergene

5-6-7-8-9-12	Rehfillet, Steinpilze, süßsaurer Kabis und Kastanien	59.-
5-6-7-9-12	Wildschweinbacke, weiche Rattenkartoffeln mit Thymian, mariniertes Kraut	44.-
4-6-9-12-14	Gebratener Zander Kohlherz und würzige Brühe	41.-
	Kohl-Kartoffel-Terrine geschmorte Linsen, Rosmarin-Essenz	36.-

Um mit einer guten Note zu enden ...

Auswahl an Käsesorten je nach Markt, Kastanienhonig, Obstkompott	21.-
---	------

...eine kleine Süßigkeit.

Kastanien-Tiramisu	15.-
--------------------	------



"Farina bóna" Keks weiße Schokolade cremig Jura-Pflaumen	15.-
--	------



"Fast wie ein Apfelkuchen" Safran-Äpfel, Sahne-Mousseline Vanillebiskuit und Zimteis	14.-
--	------

Eiscreme & Sorbets	5.-
--------------------------	-----