

Das Team von Restaurant **MoAn**
begleitet Sie auf einer Reise
"a mano libera"

Mit unseren Füßen fest in der Tradition verwurzelt,
das Beste aus lokaler und nicht-lokaler Exzellenz machen,
Wir nehmen Sie mit, um unsere Philosophie zu entdecken
der Schwerpunkt liegt auf Kreativität, Innovation und viel Leidenschaft

*das wahl von die Menü
ist für alle die Gäste am Tisch*

Menü 4 Gänge
97.- p.p.

Menü 6 Gänge
125.- p.p.

Wein-Begleitung von unsere Sommelier empfohlen:

| | |
|---|-----------|
| Verkostung von 4 Weine <i>in Begleitung</i> | 60.- p.p. |
| Verkostung von 6 Weine <i>in Begleitung</i> | 80.- p.p. |

Alle Preis sind in Schweizer-Franken MwSt enthalten

Per cominciare ...

Kaninchen, Klein-Gemüse, Senf und Himbeeren 26

Seefisch "Carpione Art" 25

① Falafel, tzaziki und Süsskartoffel 22

Hirsch Tartare, Steinpilze, Fermentierte Pfaumen 24
Schafkäse-creme und Rote Bete-Brioche

*Unsere Küche steht Ihnen gerne zur Verfügung
Ihre Essensvorlieben.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie uns bitte
an das Personal im Speisesaal*

Primi piatti

| | |
|---|----|
| Fregola sarda, Miesmüscheln und Cannellini-Bohnen | 25 |
| Risotto Riserva San Massimo mit Steipilen und Shitakepilze- Pulver | 24 |
| 🌱 Spaghetti, Randen, Soja-Ragout, Mandeln | 26 |

Secondi piatti

| | |
|---|-------|
| Hummer, sein Knodel Piment-Crumble und Zitrusfrüchten Sauce | 49 |
| Wachtel, Getrüffelte-Tessiner-Luganighetta Marsala Sauce | 45 |
| Rehrücken mit Erbstbeilagen in zwei Service (min 2 Personen) | 65 pp |
| 🌱 Gebratene und Marinierte Blumenkhol Romesco Sauce | 35 |

Per finire in bellezza...

Käse Variation "la Casera" 24

Un po' di dolcezza...

Limetten-Mango Törtchen mit Ananas Sorbet 15

Schokoladen Variation 15

Joghurt "Bavarese" 15
Feigen, Caramel und Trauben-Most