

LIEBE MOOSEGGLER

Willkommen auf der Moosegg, schön dass Sie da sind. Wir freuen uns sehr,
Sie mit unserer **modernen Landküche** verwöhnen zu dürfen.
Nicole und Daniel Lehmann sind sehr darauf bedacht, regionale und überregionale Produkte zu verwenden. Diese stets frischen Produkte kombiniert und ergänzen wir mit internationalen Köstlichkeiten. Daraus resultiert passend zu jeder Saison unser **7-Gang-Menü welches mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet ist**. Genau deshalb sind auch Fleisch und Fisch ausschliesslich aus der Schweiz, ansonsten ist es direkt auf der Karte deklariert.

Zu unserer modernen Landküche servieren wir Ihnen auch stets passende Weine.
Wir legen auch hier sehr grossen Wert darauf, **die Produzenten persönlich zu kennen**.
Teilt ein Winzer die Sorgfalt, Philosophie und Leidenschaft für seine Produkte und seinen Beruf wie wir für unsere, so passt sein Produkt auf unsere Karte.

Nun wünschen wir Ihnen aber einen schönen Aufenthalt bei uns auf der Moosegg.
Wie bisher verwöhnen wir Sie mit unserer herzlichen, familiären und unverwechselbaren Gastfreundschaft.

Falls Sie noch Fragen zu unseren Gaumenfreuden oder zur Weinkarte haben,
sind wir sehr gerne für Sie da. Wenden Sie sich einfach an unsere Mitarbeitenden.

Ganz im Sinne von...
...Wellness für den Gaumen serviert mit Gastfreundschaft!
...wünschen wir Ihnen „e guete“.

Nicole und Daniel sowie das Moosegg-Team

MOOSEGG MENU

Tatar vom Kalbfleisch, Kürbis, pochiertes Eigelb, Popkorn

Moët 2006, Moët & Chandon, Champagne

**Suppe und gebratenes vom Main-Hummer
Topinambur, Basilikum**

Pinot Blanc, 2015, Möhr Niggli, Maienfeld

**Sanft gegartes Saiblingsfilet aus Rubigen
Chasselas-Trauben, Haselnussmilch, Mangold**

Magdener Kerner, 2015, Siebe Dupf Kellerei, Aargau

Kartoffelravioli, Sauerkraut-Apfel-Quarkfüllung, Balsamico, Belper Knolle

Sélection Daniel Lehmann, Regent, 2015, Obrist SA, Vevey

**Huffilet vom Schrofen-Hof Beef
Entenleber, Kartoffel-Trüffelpraline, Schwarzwurzeln, Trüffeljus**

Merlot, Niklaus Witter, 2011, Sion, Wallis

Käseteller vom Affineur Christoph Bruni aus Thun

Casa Santos Lima Reserva, Quinta do Boavista, 2012, Lissabon, Portugal

Williams Birnen Tartelette & Grand Cru Schokolade

Sämling Trockenbeerenauslese, 2012, Sepp Moser, Burgenland

	Menu...	...mit 1 dl Wein	...mit 0.5 dl Wein
7 Gang Menu	CHF 149	+ 63	+ 31.5
6 Gang Menu	CHF 133	+ 54	+ 27
5 Gang Menu	CHF 109	+ 45	+ 22.5
4 Gang Menu	CHF 95	+ 36	+ 18
3 Gang Menu	CHF 83	+ 27	+ 13.5

MARKT MENU

**Hausgemachtes Suure Mocken Ravioli
Senf-Apfel-Rosinen Chutney, Senfsprossen, Stangensellerie**

Magdener Kerner, 2015, Siebe Dupf, Aargau

**Pochierte Ribelmais Poulardenbrust mit Estragon
Pastinaken (Püree, glasiert, Stroh), Blaue Kartoffeln**

No1, Pinot Noir, 2015, Schlossgut Bachtobel, Weinfelden, Thurgau

Blutorangensalat, Zabaione, Schwarztee-Orangensorbet
Zubereitungszeit 30 Minuten

Ermitage de Vétroz Flétri, 2015, Serge Roh, Vétroz

	Menu...	...mit 1 dl Wein	...mit 0.5 dl Wein
3 Gang Menu	CHF 70	+ 27	+ 14
Hauptgang	CHF 42	+ 9	

VORSPEISE

Nüsslersalat, Landiswiler Rührei, Randenstreifen	CHF	16
Bunter Moosegg-Salat, Gemüsestreifen, Speck, Sprossen	CHF	12
Kürbisschaumsuppe, Chäsi-Nidle	CHF	10

HAUPTGANG

Heiss geräucherter Schottischer Lachs mit frischen Kräutern Rahmsauerkraut mit Apfel, Gemüse und Preiselbeeren Salzkartoffeln	CHF	41
Glasierte Kalbsbrustschnitte mit Rotweinsauce Kartoffelcreme mit Senf, Gemüsebündel mit Speck	CHF	39
Rindsfilet Stroganoff, Sauerrahm Tessiner Nudeln mit Gemüsestreifen	CHF	48
Moosegg-Burger 17.1 Weiderindburger, Rotkohl, Käse, Spiegelei, Speck, Brioche Bärner frites	CHF	31
Loto Risotto mit Kürbis, Preiselbeeren, Lauchstroh	CHF	29

KÄSE

Käseteller vom Affineur Christoph Bruni aus Thun	CHF	18
--	-----	----

DESSERT

Williams Birnen Tartelette & Grand Cru Schokolade	CHF	14
---	-----	----

Dessert aus 70 % Grand Cru Costa Rica Schokolade	CHF	11
--	-----	----

Blutorangensalat, Zabaione, Schwarztee-Orangensorbet Zubereitungszeit 30 Minuten	CHF	14
---	-----	----

Vermicelle, Chäsi-Nidle	CHF	10
+ Kemmeriboden Merängge	CHF	12
+ Vanilleglace	CHF	12
+ Kemmeriboden Merängge, Vanilleglace	CHF	14

Hausgemachtes Eiskaffee	CHF	9
-------------------------	-----	---

Gebrannte Creme, Vanilleglace, Kemmeriboden Merängge	CHF	10
--	-----	----