

WEIN

WEISSWEIN

Souvignier Gris 2022
Zürichsee AOC
Dreistand; Halbinsel Au
Zürich; Schweiz

ROTWEIN

Flor de Licinia 2019
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
Madrid DO; Licinia
Spanien

MENÜ «MÜNZHOF»

3 Gang Menü | 3 course menu

Tatar vom kaltgeräucherten Hirschschinken
Blattsalate | Kürbis | Macadamianüsse | Bratapfel
*Cold-smoked venison tartare | leaf salad
Pumpkin | macadamia nuts | baked apple*

Dal Makhani | Süsskartoffel | Kokosnussmilch
Tomate | Linsen | Gurken-Koriandercreme | Cashewkerne
*Dal Makhani | sweet potato | coconut milk
Tomato | lentils | cucumber-coriander cream | cashew nuts*

Confiertes Steinbuttfilet | Miesmuscheln
Safran-Kartoffelpüree | Granatapfelnage | Salikorn | Kokosknusper
*Confit turbot fillet | mussels
Saffron potato puree | pomegranate sauce | salicorn | coco crunch*

Zarte Brust vom schweizer Kalb (Sous Vide 36h)
Tessiner Polenta | Sauce Soubise | Bodenraben | Rande
*Swiss veal brisket (sous vide 36h)
Ticino polenta | sauce soubise | turnip | beetroot*

Dessertkreation von der Mandarine
Mandarinenmousse | Gel | Mandeln | weisse Schokolade
*Tangerine dessert creation
Tangerine mousse | gel | almonds | white chocolate*