



Misnik Menü

Wintersalat

Rande | Grapefruit | Pumpnickel | Karamellierter Sainte-Maure de Touraine
Ziegenkäse | Zitrus-Vinaigrette

Ochsenschwanz-Consommé

Wurzelgemüse | Flädle | Liebstöckel

Jakobsmuschel

Belugalinsen | Wurzelgemüse | Chorizo | Estragon

Ochsen-Backe

Federkohl | Topinambur | Sellerie | Senf

oder

Wagyu (Aufpreis)

Cappuccino

Mousse au chocolat | Mascarpone | Portweinbirne | Kakao-Crumble

94Chf

(mit Wagyu) 149Chf

Das Misnik Menü servieren wir am Abend

Weinbegleitung

Preis 79Chf

Alle Preise inkl. MwSt

«Unsere Mitarbeiter informieren sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten»

Ente FR, Tatar ESP, Lachs CH, Jakobsmuschel NL, Rind CH

Vorspeisen

Nüsslisalat

Kartoffel | Speck | Ei | Croutons

19Chf

Ochsenschwanz-Consommé

Wurzelgemüse | Flädle | Liebstöckel

18Chf

Burratina

Gewürzbirne | Shiso-Tempura | Pistazien | Birnen-Balsamico | Brunnenkresse

24Chf

Wintersalat

Rande | Grapefruit | Pumpernickel | Karamellierter Sainte-Maure de Touraine
Ziegenkäse | Zitrus-Vinaigrette

21Chf

Alle Preise inkl. MwSt

«Unsere Mitarbeiter informieren sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten»

Ente FR, Tatar ESP, Lachs CH, Jakobsmuschel NL, Rind CH

Misnik-Classics

Jakobsmuschel

Belugalinsen | Wurzelgemüse | Chorizo | Estragon

26CHF / 39CHF

Misnik Tatar

Rindshuft (Charra-Rind) | Bone Marrow | Eigelbcreme | Kartoffel | Kräuter | Schalotten

29CHF / 38CHF

Misnik Special

Südafrikanische Scampi | Cappellini | Fenchel | Oona Kaviar Nr.103

Salzzitronen-Bisque

42CHF / 79CHF

Alle Preise inkl. MwSt

«Unsere Mitarbeiter informieren sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten»

Ente FR, Tatar ESP, Lachs CH, Jakobsmuschel NL, Rind CH

Hauptgang

Lachs

Kartoffel | Fenchel | Buttermilch

44Chf

Ochsen-Backe

Federkohl | Topinambur | Sellerie | Senf

42Chf

Ente à l'orange

Entenbrust | Chicorée | Vadouvin | Erdnuss

49Chf

Kalbshaxe

Kartoffel | Steinpilz | Schnittlauch

48Chf

Vegetarische Gerichte

Risotto

Randen | Ziegenkäse | Senfkaviar | Estragon

32Chf

Gnocchi

Pilze | Edamame | Parmesan | Brunnenkresse

31Chf

Alle Preise inkl. MwSt

«Unsere Mitarbeiter informieren sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten»

Ente FR, Tatar ESP, Lachs CH, Jakobsmuschel NL, Rind CH

Steaks

inkl. 1 Beilage & 1 Sauce

Entrecôte Dryaged (CH) | 250g
70Chf

Ribeye Dryaged (CH) | 250g
79Chf

Swiss Wagyu | Denver Cut
85Chf/ 100g

Tomahawk Dryaged (CH) | ca. 800g
30Chf/ 100g

Beilagen

Rösti-Sticks | Parmesan | Rosmarin | Trüffel-Mayonnaise

Randen-Risotto | Senfkaviar | Estragon

Kartoffel-Gnocchi | Pilze | Parmesan | Brunnenkresse

Saucen

Sauce Bernaise

Kräuterbutter

Pfeffersauce

Kalbsjus

Alle Preise inkl. MwSt

«Unsere Mitarbeiter informieren sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten»

Ente FR, Tatar ESP, Lachs CH, Jakobsmuschel NL, Rind CH

Dessert

Geschlagenes Parfait

Champagner Parfait | Pflaume | Ingwer

16Chf

Apfel

Vanille | Buchweizen | Crumble

16Chf

Cappuccino

Mousse au chocolat | Mascarpone | Portweinbirne | Kakao-Crumble

16Chf

Diverse Glace & Sorbets

Vanille | Schokolade | Sauerrahm | Cassis | Zimt | Williams Birne | Zitrone

6Chf

mit Rahm + 1Chf

Käse-Auswahl

(Feinkost Kündig)

Früchtebrot | Feigen-Senf | Birnenbrot | Trüffelhonig

18Chf

Alle Preise inkl. MwSt

«Unsere Mitarbeiter informieren sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten»

Ente FR, Tatar ESP, Lachs CH, Jakobsmuschel NL, Rind CH