

Karottencremesuppe mit Schnittlauch, Olivenöl extra vergine (f,g)	13.50		Ravioli mit Spinat- und Ricotta Füllung, Ratatouillerahmsauce, Parmesan (a,c,g,l)	25.50	29.50
Tomatenkaltschale mit Büffelmozzarella, Basilikum Olivenöl extra vergine (g)	18.00		Wurzelspinatragout mit weissen feinen Nudeln, sautierten Pfifferlingen und brauner Butter (a,c,g)	29.00	38.00
• • •			• • •		
Sommersalat mit Gemüse und Parmesan (c,g,l,m)	18.50		Eglifilets aus Raron (VS) gedämpft, Gemüse, Kräutervinaigrette, Kartoffelstock (d,g,o)	39.50	48.50
Bretonische Artischocke mit Erbsen und Kräutervinaigrette (l,o)	25.50		Maine Lobster mit seiner Sauce, weissen feinen Nudeln und Gemüse (a,b,c,g)	48.00	72.00
Muotathaler Kalbfleisch Tartar mit Tomaten, Kräutern, Toast und Butter (c,f,g,m,o)	27.50	43.50	Thunfischsteak (VNM) gebraten, Senfvinaigrette, Gemüse allerlei, Pfifferlinge (d,m)	43.50	53.50
Tartar vom Thunfisch (VNM), Limettensaft, Olivenöl, Poke Sauce, frische Kräuter (c,d,f,m,n)	27.50	43.50	• • •		
Antipasto-Teller Tete-à-Tete (alle Allergene)	46.00				
Saisonale Gerichte:			Französische Taubenbrust gebraten mit brauner Rahmsauce, Tessiner Bramata und Gemüse allerlei (e,g)		62.00
Tomatensalat mit Zwiebeln und Panna Cotta mit Basilikum (g)	18.50		Muotathaler Kalbsschnitzel gebraten, sautierte Pfifferlinge, weisse Nudeln und Gemüse (a,c,e,g)	42.00	52.00
Gebratene französische Entenleberschnitzel, Pfifferlingsalat mit Sherryessig, Kartoffelmousseline und sautierte Krista Crevetten (b,e,f,g,l,n)	46.50	65.00	Geschnetztes Kalb- und Rindfleisch (CH) mit Pilzen, Rösti und Gemüse (e,g)	39.50	48.50
Ochschwanzsalat mit frischen Kräutern, Gemüstreifen auf Tomatencarpaccio mit Tessiner Bramata und Krista Crevetten (b,e,f,g,l,n)	35.50		• • •		
«Raviolo del Plin» mit Rindfleischfüllung, sautierten Pfifferlingen, Gemüse und brauner Rahmsauce (a,b,c,e,f,g,l)	30.00	39.00	Muotathaler Kalbsschulterspitzbraten mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse (a,c,e,f,g,o)	34.50	41.00
Spaghetti mit Schnecken und Knoblauch, Liscio und Ratatouillerahmsauce (a,e,g,l,n,r)	34.50		«Coq au vin» In Rotwein gegarte Pouletschenkel (CH) mit feinen Nudeln und Gemüse (a,c,e,g)	30.00	37.50
Muotathaler Lammkotelettes gebraten mit sautierten Pfifferlingen, brauner Butter, feinen Nudeln und Gemüse allerlei (a,c,e,g)	44.00	54.00	Geschnetztes Kalbfleisch an Madras Curry mit SiamPatna Reis (e,g)	29.00	36.50

Preise: inklusive 8.1% Mehrwertsteuer



Carrot cream soup with chives and olive oil extra vergine (f,g)	13.50	
Chilled tomato soup, buffalo mozzarella (g)	18.00	
• • •		
Summer salad with vegetables and parmesan (c,g,l,m)	18.50	
Brittany artichoke with peas and herb vinaigrette (l,o)	25.00	
Muotha valley veal tartare with fresh herbs, tomatoes, toast and butter (c,f,g,m,o)	27.50	43.50
Tuna tartare (VNM) with fresh herbs, tomatoes, lime juice, poke sauce, toast, butter (c,d,f,m,n)	27.50	43.50
Antipasto plate to share (all allergies)	46.00	

Seasonal dishes

Tomato salad with onions, basil panna cotta (g)	18.50	
Pan fired French duck liver escalope with chanterelle mushroom salad, sherry vinegar, mashed potatoes, Krista shrimps (b,e,f,l)	46.50	65.00
Oxtail salad with fresh herbs, vegetables julienne with tomato carpaccio, Ticino bramata and Krista shrimps (b,e,f,g,l,n)	35.50	
“Raviolo del Plin” with beef filling, sautéed chanterelle mushrooms, vegetables and brown cream sauce (a,b,c,e,f,g,l)	30.00	39.00
Spaghetti with edible snails and garlic, parsley and ratatouille cream sauce (a,e,g,l,n,r)	34.50	
Lamp chops with sautéed chanterelle mushrooms, brown butter, noodles and vegetables (a,c,e,g)	44.00	54.00

Ravioli with spinach-ricotta filling, Ratatouille cream sauce, grated Parmesan (a,c,g,l)	25.50	29.50
Spinach ragout with fine noodles, sautéed chanterelle mushrooms and brown butter (a,c,g)	29.00	38.00
• • •		
Perch filets poached, herb vinaigrette, mashed potatoes and vegetables, Brussels sprouts (d,g,o)	39.50	48.50
Maine Lobster with its sauce, with fine noodles and vegetables (a,b,c,g)	48.00	72.00
Sautéed tuna steak (VNM), mustard vinaigrette, vegetables, chanterelle mushrooms (d,m)	43.50	53.50
• • •		

French pigeon breast, cream sauce with black pepper, Ticino bramata, vegetables, (e,g)		62.00
Pan fried veal schnitzel (CH) with chanterelle mushrooms, noodles and vegetables (a,c,e,g)	42.00	52.00
Finely slivered veal and beef (CH) with mushrooms, vegetables and Rösti (e,g)	39.50	48.50
• • •		
Muotha valley veal shoulder roast with mushroom cream sauce, noodles, vegetables (a,c,e,f,g,o)	34.50	41.00
«Coq au vin» In red wine braised chicken legs (CH) with white noodles and vegetables (a,c,e,g)	30.00	37.50
Finely slivered veal (CH) with Madras curry and Siam Patna rice (e,g)	29.00	36.50

Price: including 8.1% tax

