

Menüvorschläge

CHF
3 GANG 70

MENU I

MONTANA Salat

.

Maispoulardenbrust | Polenta Schnitte | Bohnenragout | Pastinake | Schmortomate | Rosmarinjus
Vegetarisch: Rösti | Tomatensalsa | Kefen | Feta | Rucola

.

Schokoladentarte | Mango Passionsfruchtragout | Joghurt-Vanille Glace | Karamellsauce

MONTANA salad

.

Cornfed chicken breast | Polenta slice | Beans ragout | Parsnip | Roasted tomatoes | Rosemary gravy
Vegetarian: Hashbrowns | Tomato salsa | Sugar peas | Goat's cheese | Rocket salad

.

Chocolate tart | Mango passionfruit ragout | Yogurt vanilla ice cream | Caramel sauce

MENU II

3 GANG 88* | 4 GANG 98

Gebeizter Lachs | Litschi | Leche de Tigre | Cipolotti-Ingwersalat | Wasabi Panna Cotta
Vegetarisch: MONTANA Salat

.

Trüffelrisotto | Apfel | Wachtel supreme | Trüffelschaum
Vegetarisch: Trüffelrisotto | Kichererbsen-Praline | Apfel | Trüffelschaum

.

Rindsfilet | Waldpilze | Selleriecrème
Kräutermousseline | Sommergemüse | Thymianjus
Vegetarisch: Rösti | Tomatensalsa | Kefen | Feta | Rucola

.

Tiramisu | Himbeeren | Amaretto Parfait | Feuilletine

Pickled salmon | Lychee | Leche de Tigre | Spring onions ginger salad | Wasabi panna cotta
Vegetarian: MONTANA Salad

.

Truffle risotto | Apple | Quail supreme | Truffle foam
Vegetarian: Truffle risotto | Chickpeas praline | Apple | Truffle foam

.

Beef filet | Wild mushrooms | Celery cream
Herb mousseline | Summer vegetables | Thyme gravy
Vegetarian: Hashbrowns | Tomato salsa | Sugar peas | Goat's cheese | Rocket salad

.

Tiramisu | Raspberries | Amaretto parfait | Feuilletine

*Bitte teilen Sie uns mit, welche der beiden Vorspeisen Sie wünschen.

*Please let us know which of the two starters you prefer.

MENU III

3 GANG 95* | 4 GANG 110* | 5 GANG 125

Vitello Tonnato | Kapern | Zwiebeln | Kräuteröl

Vegetarisch: MONTANA Salat

.

Kartoffel-Sauerrahmsuppe | Riesengratin | Mascarponecreme

Vegetarisch: Kartoffel-Sauerrahmsuppe | Mascarponecreme

.

Trüffel Tortelloni | Waldpilze | Selleriecrème

.

**Kalbsrücken | Kräuterkruste | Kartoffelgratin | Pastinakencreme | Spinat
Schmortomate | Rosmarinjus**

Vegetarisch: Rösti | Tomatensalsa | Kefen | Feta | Rucola

.

Schokoladenmousse | Erdbeere | Pistazie | Crumble

Vitello tonnato | Capers | Onions | Herb oil

Vegetarian: MONTANA salad

.

Potato sour cream soup | Giant prawn | Mascarpone foam

Vegetarian: Potato sour cream soup | Mascarpone foam

.

Truffle tortelloni | Mushrooms | Celery cream

.

**Saddle of veal | Herb crust | Potato gratin | Parsnip cream | Spinach
Roasted tomatoes | Jus**

Vegetarian: Hashbrowns | Tomato salsa | sugar peas | Goat's cheese | Rocket salad

.

Chocolate mousse | Strawberry | Pistachio | Crumble

*Bitte teilen Sie uns mit, welche Gänge Sie wünschen.

*Please let us know which courses you prefer.

☯ Vegane Gerichte | vegan dishes

Bitte beachten Sie, dass die Menu I-III ab 10 Personen gewählt werden können.

Please note that the menu I-III can be chosen from 10 people.

Speisen

VORSPEISEN | STARTERS

CHF

Rindstatar mit Salatbouquet und Toast

27

Beef tatar with salad bouquet and toasted bread

☼ MONTANA Salat

16

MONTANA Salad

Ceviche vom Kingfisch | Leche di Tigre | Passionsfrucht | Avocado | Gurke

36

Kingfish ceviche | Leche di Tigre | Passion fruit | Avocado | Cucumber

Parma Rohschinken | Burrata Mousse | Melone | Rucola

32

Parma raw ham | Burrata mousse | Melon | Rocket salad

Mini Lattich | Parmesan crème | Minz-Pistazienpesto | Buttermilch | Aprikose

28

Baby lettuce | Parmesan cream | Mint-pistachio pesto | Buttermilk | Apricot

☼ Kräuterseitling | Bunter Tomatensalat | Aioli | Basilikum Vinaigrette

30

King oyster mushrooms | Colorful tomato salad | Aioli | Basil vinaigrette

SUPPEN | SOUPS

Tomaten-Gurkenkaltschale | Buttermilchcrème | Dillöl

17

mit Geräucherte Forelle

23

Iced tomato and cucumber soup | Buttermilk cream | Dill oil

with smoked trout

☼ Zitronengrassuppe mit Olio extra Vergine

16

Lemongrass soup with Olio extra Vergine

HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO | HOMEMADE PASTA & RISOTTO CHF

Ricotta-Zitronenravioli | Bunte Tomaten | Basilikum-Schaum 34 | 44
mit Brasatoragoutpraline 42 | 52
Ricotta lemon ravioli | Colorful tomatoes | Basil foam
with Brasato ragout praline

Kartoffel-Gnocchi | Eierschwämmli | Datterini Tomaten | Ziegenfrischkäse 32 | 42
mit Heublumen Rohschinken 40 | 50
Potato gnocchi | Chanterelles | Datterini tomatoes | Goat cream cheese
with Hayflower raw ham

Parmesanrisotto | Sommertrüffel | Mais | Haselnusscrumble 36 | 46
mit Jakobsmuschel-Saltimbocca 48 | 58
Parmesan risotto | Summer truffle | Corn | Hazelnut crumble
with scallop saltimbocca

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES CHF

Black Angus Rindsfilet | Trüffel-Pastinakencrème | Mais | «Bimi» Brokkoli 58 | 68
Heublumenspeck Croque-Monsieur | Merlotjus
Black Angus beef fillet | Truffle-parsnip cream | Corn | «Bimi» broccoli
Hayflower bacon Croque-Monsieur | Merlot gravy

Innerschweizer Kalbsrückensteak | Kräuterkruste | Eierschwämmli | Apfel | Rüebli 60 | 70
Kartoffel Mille-Feuille
Central swiss saddle of veal | Herb crust | Chanterelles | Apple | Carrot
Potato mille-feuille

«Miéral» Entenbrust | Selleriecrème | Coco Bohnen | Polentaschnitte 48 | 58
Aprikosen Chutney | Lavendeljus
«Miéral» Duck breast | Celery cream | Coco beans | Polenta slice
Apricot chutney | Lavender gravy

Wolfsbarsch | Riso Venere | Artischocken | Spinat | Gepickelte Zwiebeln 52 | 62
Limetten Beurre blanc
Sea bass | Black rice | Artichokes | Spinach | Pickled onions
Lime beurre blanc

🌱 Duo vom Blumenkohl | Zucchini Blüten | Cashew | Miso 34 | 46
Pinienkerne | Aprikose
Duo of cauliflower | Courgette flowers | Cashew | Miso
Pine nuts | Apricot

DESSERTS UND KÄSE | SWEETS AND CHEESE CHF

Zitronen-Mascarpone | Piemonteser Haselnuss-Praline | Crumble | Beeren | Olivenöl 19
Lemon mascarpone | Piedmontese hazelnut praline | Crumble | Berries | Olive oil

Affogato «Moderno» espresso | Fior di latte | Walliser Aprikosenkompott 18
Affogato «Moderno» espresso | Fior di latte | Valais apricot compote

Tessiner Noccino Panna Cotta | Kirschen | Schokoladenmousse-Glace 19
Ticino Noccino Panna cotta | Cherries | Chocolate mousse ice cream

☼ Mandelmousse | Schokolade | Mandelsponge | Kokos-Espuma 18
Himbeersorbet | Pfirsich
Almond mousse | Chocolate | Almond Sponge | Coconut espuma
Raspberry sorbet | Peach

Auserlesener Käse aus der Schweiz und Italien 19 | 25
Feigensenf | Walnüssen | Früchtebrot
Selected cheese from Switzerland and Italy
Fig mustard | Walnuts | Fruit bread

☼ Vegane Gerichte | vegan dishes

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitende über Unverträglichkeiten und Allergien.
Please inform our staff about any inconsistencies and allergies.
Inklusive Mehrwertsteuer | VAT included