

Menüvorschläge

CHF
3 GANG 70

MENU I

MONTANA Salat

.

Ribelmais Pouletbrust | Parmesan-Polentaschnitte | Caponata | Honig-Thymianjus

Vegetarisch: Randen-Tarte Tatin | Flower Sprouts

Mandel-Topinamburcreme | Kichererbsenpraline

.

Vanille Panna cotta | Brownie | Ananas-Mangoragout | Himbeersorbet

MONTANA salad

.

Cornfed chicken breast | Parmesan polenta slice | Caponata | Honey and thyme gravy

Vegetarian: Beetroot Tarte Tatin | Flower sprouts

Almond jerusalem artichoke cream | Chickpea praline

.

Vanilla panna cotta | Chocolate brownie | Pineapple mango ragout | raspberry sorbet

MENU II

3 GANG 88* | 4 GANG 98

Kurzgebratener Thunfisch | Riesencrevette | Pastinaken-Wasabimousse | Avocado

Apfel-Selleriesalat

Vegetarisch: MONTANA Salat

.

Safranrisotto | Praline von der Kalbshaxe | Bimi Brokkoli | Merlotreduktion

Vegetarisch: Safranrisotto | Tropeazwiebel-Wan tan | Bimi Brokkoli | Merlotreduktion

.

Kalbsrücken | Kräuterkruste | Süsskartoffeln | Spinat | Schalottenconfit | Rosmarinjus

Vegetarisch: Randen-Tarte Tatin | Flower Sprouts

Mandel-Topinamburcreme | Kichererbsenpraline

.

Pistazien-Passionsfrucht mousse | Schokoladencrumble | Joghurtglace | Beerenkompott

Shortly grilled tuna | Prawn | Parsnip wasabi mousse | Avocado | Apple celery salad

Vegetarian: MONTANA Salad

.

Saffron risotto | Veal knuckle praline | Bimi broccoli | Merlot sauce

Vegetarian: Saffron risotto | Tropea onion wan tan | Bimi broccoli | Merlot sauce

.

Saddle of veal | Herb crust | Sweet potatoes | Spinach | shallots confit | Rosemary gravy

Vegetarian: Beetroot Tarte Tatin | Flower sprouts

Almond jerusalem artichoke cream | Chickpea praline

.

Pistachio passionfruit mousse | Chocolate crumble | Yoghurt ice cream | Berry compote

*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

Gebeizter Lachs | Entenleberpraline | Cipolotti-Mangosalat | Randencreme | Mandelbrioche
Vegetarisch: MONTANA Salat

.

Selleriecremesuppe | Artischoke | Jakobsmuschel | Mandarinen-Olivenöl
Vegetarisch: Selleriecremesuppe | Artischoke | Mandarinen-Olivenöl

.

Ricotta-Trüffelravioli | Blattspinat | Apfel | Topinamburschaum

.

Rindsfilet | Waldpilze | Bohnen-Pecorino involtino | Kartoffelrisotto | Rotweinjus
Vegetarisch: Randen-Tarte Tatin | Flower Sprouts
Mandel-Topinamburcreme | Kichererbsenpraline

.

**Weisses Schokoladenparfait | Amarenakirschen | Sacherbiscuit | Weissweibirne
Amaretti-Orangenmousse**

Pickled Salmon | Duck liver praline | Spring onion mango salad | Beetroot cream | Almond brioche
Vegetarian: MONTANA salad

.

Celery cream soup | Artichoke | Scallop | Mandarin olive oil
Vegetarian: Celery cream soup | Artichoke | Mandarin olive oil

.

Ricotta truffle ravioli | Spinach | Apple | Jerusalem artichoke foam

.

Beef fillet | Mushrooms | Beans pecorino involtino | Potatoes risotto | Red wine gravy
Vegetarian: Beetroot Tarte Tatin | Flower sprouts
Almond jerusalem artichoke cream | Chickpea praline

.

**White chocolate parfait | Amarena cherries | Chocolate biscuit | White wine pear
Amaretto orange mousse**

*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 Beef tatar with salad bouquet and toasted bread	28
⊗ MONTANA Salat MONTANA Salad	16
Entenleber Rotkohl Quitten-Ginsorbet Marronibrioche Herbsttrompete Duck liver Red cabbage Quince gin sorbet Chestnut brioche Black trumpet mushroom	32 44
Rauchlachs Nori Americanellotrauben-Macaron Rosenkohl Pastinake Buttermilch Smoked salmon Nori Americanello grape macaron Brussels sprouts Parsnip Buttermilk	30 42
⊗ Kürbiswaffel Ingwer-Cipolottisalat Cranberry Krause Glucke Pilz Pumpkin waffle Ginger cipolotti salad Cranberry Curly hen mushroom	27 39
Wildterrine Dulce de Mebrillo Pistazienglace Sellerie Trauben Venison terrine Quince paste Pistachio ice cream Celery Grapes	29 41
SUPPEN SOUPS	
Kürbissuppe Balsamico Amarettoschaum mit Kalbskopfbäggli-Tortelloni	18 24
Pumpkin Soup Balsamic Amaretto foam with veal cheek tortelloni	
⊗ Zitronengrassuppe mit Olio extra Vergine Lemongrass soup with Olio extra Vergine	16

HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO | HOMEMADE PASTA & RISOTTO CHF

Kürbisravioli Granatapfel Cime de Rapa Kürbiskerne mit Rehdadolata	29 39 34 44
Pumpkin ravioli Pomegranate Cime de Rapa Pumpkin seeds with venison dadolata	
Trüffelgnocchi Parmesan Pastinake Baumnuss mit Merlot-Seeteufel	30 40 38 48
Truffle gnocchi Parmesan Parsnip Walnut with merlot monkfish	
Ziegenfrischkäserisotto Avocado Mandarinen-Basilikumchutney mit Gambero Rosso Carpaccio	29 39 39 49
Goat cream cheese risotto Avocado Mandarin basil chutney with Gambero Rosso carpaccio	

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES CHF

Kalbsfilet Pommes fondant Fenchel Pistazien Grapefruit Sellerie Zwiebel Veal fillet Pommes fondant Fennel Pistachios Grapefruit Celery Onion	48 58
Rindsfilet Steinpilze Pak Choi Sesam Orangenarancini Limettenblätterjus Beef fillet Porcini mushrooms Pak choi Sesame Orange arancini Lime leaf gravy	50 60
Rehrückenmedaillon Haselnuss Rotkraut Marronicreme Petersilienwurzel Venison saddle medallion Hazelnut Red cabbage Chestnut creme Parsley root	52 62
Zander Sauerkraut Estragon-Windbeutel Kürbis Riesling-Beurre blanc Pike-perch Sauerkraut Tarragon cream puff Pumpkin Riesling Beurre blanc	46 56
☼ Randen-Tarte Tatin Flower Sprouts Mandel-Topinamburcreme Kichererbsenpraline Beetroot Tarte Tatin Flower sprouts Almond jerusalem artichoke cream Chickpea praline	32 42
Hirschpfeffer Speckrosenkohl Rotweinbirne Holunderspätzli Venison ragout Bacon Brussels sprouts Red wine pear Elder «Spätzli»	46 56

DESSERTS UND KÄSE SWEETS AND CHEESE	CHF
Rüeblicake Grand Marnier-Parfait Joghurtmousse Mandelcrumble Blutorange Carrot cake Grand Marnier parfait Yoghurt mousse Almond crumble Blood orange	18
Kamillenmousse Birne Mascarponeglace Sacherbiskuit Camomile mousse Pear Mascarpone ice cream «Sacher» biscuit	18
Zwetschgen-Cremeschnitte Zimtglace Haselnüsse Zwetschgen Rosmarin Plum custard slice Cinnamon ice cream Hazelnuts Plums Rosemary	19
☼ Kaffee-Marronicassata Marronimousse Mandarine Weisse-Schokoladenstreusel Coffee chestnut cassata Chestnut mousse Tangerine White chocolate crumble	17
Auserlesener Käse aus der Schweiz und Italien Feigensenf Walnüssen Früchtebrot Selected cheese from Switzerland and Italy Fig mustard Walnuts Fruit bread	19 25

☼ 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