

Menüvorschläge

CHF
3 GANG 70

MENU I

MONTANA Salat

.

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

Vegetarisch: Zucchini-Kartoffelrösti | Weisser Spargel | Olivencreme

Pinienkerne | Tomatenragout | Gartenkresse | Balsamicovinaigrette

.

Vanille Panna cotta | Brownie | Ananas-Mangoragout | Himbeersorbet

MONTANA salad

.

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

Vegetarian: Courgette potato «Rösti» | White asparagus | Olive cream

Pine nuts | Tomato ragout | Garden cress | Balsamic vinaigrette

.

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 | Schallotenconfit | Rosmarinjus

Vegetarisch: Zucchini-Kartoffelrösti | Weisser Spargel | Olivencreme

Pinienkerne | Tomatenragout | Gartenkresse | Balsamicovinaigrette

.

Pistazien-Passionsfrucht mousse | Schokoladecrumble | Joghurtglace | Beerenkompott

Shortly grilled tuna | Prawn | Parsnip wasabi mousse | Avocado

Apple celery salad

Vegetarian: MONTANA Salat

.

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: Courgette potato «Rösti» | White asparagus | Olive cream

Pine nuts | Tomato ragout | Garden cress | Balsamic vinaigrette

.

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

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: Zucchini-Kartoffelrösti | Weisser Spargel | Olivencreme
Pinienkerne | Tomatenragout | Gartenkresse | Balsamicovinaigrette

.

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: Courgette potato «Rösti» | White asparagus | Olive cream
Pine nuts | Tomato ragout | Garden cress | Balsamic vinaigrette

.

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

🌱 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	27
☼ MONTANA Salat MONTANA Salad	16
St. Galler Dry Age Poulet Knoblauchmousse Spargel Rhabarberkompott Orangen-Focaccia Sellerie-Nussbuttercreme «St. Galler» dry age chicken Garlic mousse Asparagus Rhubarb compote Orange focaccia Celery nut butter cream	29 39
Seeteufel in Carpione Dillsorbet Gurke Granny Smith-Ingwer-Panna cotta Kapuzinerblüte Macadamiacrumble Monkfish in carpione Dill sorbet Cucumber Granny Smith-ginger panna cotta Garden nasturtium Macadamiacrumble	31 43
☼ Morchelmousse Bärlauchcreme Kichererbsenpraline Erdbeersalat Radieschen Portulak Morel mousse Wild garlic cream Chickpea praline Strawberry salad Radish Purslane	29 39
SUPPEN SOUPS	
Spargel-Topinambur-Cremesuppe Morchelraviolini Salbeischaum mit Jakobsmuschel-Saltimbocca	18 24
Asparagus and jerusalem artichoke cream soup Morel raviolini Sage foam with scallop saltimbocca	
Zitronengrassuppe mit Olio extra Vergine Lemongrass soup with Olio extra Vergine	16

HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO | HOMEMADE PASTA & RISOTTO CHF

Artischocken-Ricottaravioli Brüsseler Limettenschaum Tomate mit geschmortem Gitziragout	30 40 36 46
Artichoke ricotta ravioli Chicory Lime foam Tomato with braised goatling ragout	
Bärlauchgnocchi Morcheln Ziegenfrischkäse Frühlingslauch mit Seezungenstreifen	28 38 36 46
Wild garlic gnocchi Morels Goat cream cheese Spring leek with sole stripes	
Spargelrisotto Tropeazwiebel- Wan Tan Estragonschaum Orange mit in Olivenöl pochiertem Lachsmedaillon	31 41 39 49
Asparagus Risotto Tropea Onion Wan Tan Tarragon Foam Orange with in olive oil poached salmon medallion	

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES CHF

Geschmortes Gitzi Tessiner Art Frühlingsgemüse Rosmarinkartoffeln Marsalajus Braised goatling Ticino style Spring vegetables Rosemary potatoes Marsalajus	46 56
Rindsfilet Kräuterkruste Favebohnen-Ragout Morcheln Bimi Brokkoli Polenta-Gorgonzolaschnitte Thymianjus Beef fillet Herb crust Fava bean ragout Morels Bimi broccoli Polenta-gorgonzola slice Thyme gravy	52 62
Duo vom LUMA Schwein Kartoffel-Mille-feuille Erbsen Weisser Spargel Sauce Béarnaise Duo of «LUMA» Pork Potato-Mille-feuille Peas White Asparagus Sauce Béarnaise	48 58
Gotthard Zanderfilet Karottencreme Spinat-Basilikumcrêpe Radieschen-Petersilienvinaigrette «Gotthard» Pike-perch fillet Carrot cream Spinach-basil crêpe Radish parsley vinaigrette	49 59
☼ Zucchini-Kartoffelrösti Weisser Spargel Olivencreme Pinienkerne Tomatenragout Gartenkresse Balsamicovinaigrette Courgette potato «Rösti» White asparagus Olive cream Pine nuts Tomato ragout Garden cress Balsamic vinaigrette	32 42
Maispoulet Suprême Pastinakencreme Rhabarber Stangensellerie Bärlauchmousseline Rosmarinjus Corn fed chicken suprême Parsnip cream Rhubarb Celery Wild garlic mousseline Rosemary gravy	48

DESSERTS UND KÄSE SWEETS AND CHEESE	CHF
Ananas-Kokosnusstiramisu Pistazienparfait Himbeersauce Weisser Schokoladencrumble Pineapple coconut tiramisu Pistachio parfait Raspberry sauce White chocolate crumble	19
Walnuss-Apple-Pie Salzige Karamellsauce Granatapfel Kaffeeglace Walnut apple pie Salty caramel sauce Pomegranate Coffee ice cream	17
🌱 Bananenberliner Papaya-Orangensalat Schokolade Passionsfrucht-Mangosorbet Banana fritter Papaya orange salad Chocolate Passion fruit mango sorbet	18
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