

## Menüvorschläge

CHF  
3 GANG 70

### MENU I

#### MONTANA Salat

.

**Ribelmais Pouletbrust | Polenta Schnitte | Bohnenragout | Pastinake | Schmortomate | Rosmarinjus**  
Vegetarisch: Röstli | Tomatensalsa | Grüner Spargel | 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 | Green asparagus | 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**

**Bärlauchmousseline | Spargel | Thymianjus**

Vegetarisch: Röstli | Tomatensalsa | Grüner Spargel | 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**

**Wild garlic mousseline | Asparagus | Thyme gravy**

Vegetarian: Hashbrowns | Tomato salsa | Green asparagus | 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 Tonato | Kapern | Zwiebeln | Kräuteröl**

Vegetarisch: MONTANA Salat

.

**Spargelcrèmesuppe | Riesencrevette | Mascarponeschaum**

Vegetarisch: Spargelcrèmesuppe | Spargelspitzen | Mascarponeschaum

.

**Trüffel Tortelloni | Waldpilze | Selleriecrème**

.

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

Vegetarisch: Rösti | Tomatensalsa | Grüner Spargel | Feta | Rucola

.

**Schokoladenmousse | Erdbeere | Pistazie | Crumble**

**Vitello tonato | Capers | Onions | Herb oil**

Vegetarian: MONTANA salad

.

**Asparagus cream soup | Giant prawn | Mascarpone foam**

Vegetarian: Asparagus cream soup | Asparagus tips | Mascarpone foam

.

**Truffle tortelloni | Mushrooms | Celery cream**

.

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

Vegetarian: Hashbrowns | Tomato salsa | Green asparagus | 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

Bao buns | Entenkeule | Bärlauch | Cipolotti | Erbsen 32 | 46  
Bao buns | Duckleg | Wild garlic | Cipolotti | Peas

Scampi Carpaccio | Grüne Spargeln | Morcheln | Buttermilch 36 | 54  
Scampi carpaccio | Green asparagus | Morels | Buttermilk

Cironé Crème brûlée | Rhabarber | Erdbeere | Radieschen | Sauerampfer | Hirse 28 | 38  
Cironé crème brûlée | Rhubarb | Strawberry | Radish | Sorrel | Millet

☼ Weisse Spargeln | Miso-Hollandaise | Blumenkohl | Holunder 30 | 40  
White asparagus | Miso hollandaise | Cauliflower | Elderberry

### SUPPEN | SOUPS

Spargelcrèmesuppe | Ziegenfrischkäse | Tortellini | Spargelspitzen 19  
mit Gitzi Wantan 25  
Asparagus cream soup | Goat cheese | Tortellini | Asparagus tips  
with young goat wonton

☼ Zitronengrassuppe mit Olio extra Vergine 16  
Lemongrass soup with Olio extra Vergine

## HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO | HOMEMADE PASTA & RISOTTO CHF

Ravioli   Spargel   Kapern   Rosinen   Morchel   Lauch mit gegrillten Scampi	36   46 48   58
Ravioli   Asparagus   Carp   Raisins   Morels   Leeks with grilled scampi	
Kartoffel-Gnocchi   Bärlauch   Cipolotti   Burratina   Datterini Tomaten   Spinat mit Parmaschinken	32   42 40   50
Potato gnocchi   Wild garlic   Cipolotti   Burratina   Datterini tomatoes   Spinach with parma ham	
Erbsenpesto Risotto   Basilikum   Radieschen   Zitrone mit geräuchertem Saibling	34   44 42   52
Pea pesto risotto   Basil   Radish   Lemon with smoked char	

## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES CHF

Schwyzter Rindsentrecôte   Eierschwämmli   Randen   Apfel   Senf   Topinambur Thymianjus Beef entrecôte from Schwyz   Chanterelles   Beetroot   Apple   Mustard   Jerusalem artichoke Thyme gravy	58   68
Muothataler Kalbsfilet   Bärlauch   Weisse Spargeln   Granatapfel   Spinat Béarnaise-Espuma Veal fillet from Muothatal   Wild garlic   White asparagus   Pomegranate   Spinach Béarnaise espuma	60   70
Lammkoteletts   Kräuterkruste   Mais   Zucchini   Aubergine   Bohnen Pecorino   Rosmarinjus Lamb chops   Herb crust   Corn   Zucchini   Eggplant   Beans Pecorini   Rosemary gravy	48   58
Ossobuco   Safranrisotto   Frühlingsgemüse   Zitronen Gremolata   Waldpilze Osso Buco   Saffron risotto   Spring vegetables   Lemon gremolata   Mushrooms	46   56
Alpenzanderfilet   Petersilie   Trüffel   Karotte   Spinat   Buttermilch Beurre blanc Alpine pike-perch fillet   Parsley   Truffle   Carrots   Spinach   Buttermilk beurre blanc	52   62
☼ Arancini Cashewnüsse   Eierschwämmli   Trifolati   Grüne Spargeln Haselnüsse   Aprikose   Meerrettich   Kräuteröl Arancini Cashew nuts   Chanterelles   Trifolati   Green asparagus Hazelnuts   Apricot   Horseradish   Herb oil	34   46

DESSERTS UND KÄSE   SWEETS AND CHEESE	CHF
Milchflan   Rhabarber   Matcha   Biskuit   Sesam   Sauerampfer   Sauerrahm-Glace Milk flan   Rhubarb   Matcha   Sponge cake   Sesame   Sorrel   Sour cream ice cream	18
Frischkäsemousse   Passionsfrucht   Mango   Meringue   Babà   Limette Cream cheese mousse   Passion fruit   Mango   Meringue   Babà   Lime	19
Erdbeere   Basilikum   Pistazie   Vanille   Sablé   Maggia Pfeffer Strawberry   Basil   Pistachio   Vanilla   Sablé   Maggia pepper	19
☼ Schokoladen Namelaka   Kokosnuss   Kaffee   Cassis-Sorbet   Meringue Chocolate namelaka   Coconut   Coffee   Cassis sorbet   Meringue	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