

Menüvorschläge

CHF
3 GANG 70

MENU I

MONTANA Salat

.

Ribelmais Pouletbrust | Kartoffel-Speckterrine | Selleriecreme | Spinat | Rhabarber | Rosmarinjus
Vegetarisch: Blumenkohl-Romanescotartelette | Cashew-Palmherzencreme
Soja-Wokgemüse | Ingwer | Koriander-Chilivinaigrette

.

Vanille-Tartelette | Kirschkompott | Schokoladenmousse-Glace | Crumble

MONTANA salad

.

Cornfed chicken breast | Potato bacon terrine | Celery cream | Spinach | Rhubarb | Rosemary gravy
Vegetarian: Cauliflower romanesco tartelette | Cashew palm heart cream
Soya wok vegetables | Ginger | Coriander chilli vinaigrette

.

Vanilla tartelette | Cherry compote | Chocolate mousse ice cream | Crumble

MENU II

3 GANG 88* | 4 GANG 98

Lachstatar | Kartoffel-Estragoncrêpe | Randencreme | Gurke | Limette

Vegetarisch: MONTANA Salat

.

Waldpilzrisotto | Wachtel-Suprême | Avocadopraline | Basilikumschaum

Vegetarisch: Waldpilzrisotto | Avocadopraline | Basilikumschaum

.

Kalbsrücken | Pistazienkruste | Pastinakencreme | Kartoffelgratin | Artischocke | Keniabohnen

Vegetarisch: Lauch-Auberginenfrittata | Bärlauchcreme

Stangensellerie | Artischockenpraline | Rhabarber

.

Cheesecake | Mandelcrumble | Waldbeersalat | Mango-Passionsfruchtsorbet

Salmon tartare | Potato tarragon crêpe | Beetroot cream | Cucumber | Lime

Vegetarian: MONTANA Salad

.

Mushroom risotto | Quail suprême | Avocado praline | Basil foam

Vegetarian: Mushroom risotto | Avocado praline | Basil foam

.

Saddle of veal | Pistachio crust | Parsnip cream | Potato gratin | Artichoke | Kenya beans

Vegetarian: Leek eggplant frittata | Wild garlic cream

Celery | Artichoke praline | Rhubarb

.

Cheesecake | Almond crumble | Wild berry salad | Mango passion fruit sorbet

*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

«Bauletto» Rohschinken | Basilikum-Panna cotta | Burattini | Tomate

Vegetarisch: MONTANA Salat

.

Kartoffel-Lauchcremesuppe | Jakobsmuschel | Limettenöl

Vegetarisch: Kartoffel-Lauchcremesuppe | Cicorino rosso-Teigtaschen | Limettenöl

.

Spinat-Ricottaravioli | Trüffel | Randen

.

Rindsfilet | Eierschwämmli | Polenta-Gorgonzolaschnitte | Caponata | Thymianjus

Vegetarisch: Lauch-Auberginenfrittata | Bärlauchcreme

Stangensellerie | Artischockenpraline | Rhabarber

.

«Bionda» Schokoladenparfait | Joghurt-Sponge | Himbeer-Panna cotta

«Bauletto» raw ham | Basil panna cotta | Burattini | Tomato

Vegetarian: MONTANA salad

.

Potato leek cream soup | Scallop | Lime oil

Vegetarian: Potato leek cream soup | Cicorino rosso dumplings | Lime oil

.

Spinach ricotta ravioli | Truffle | Beetroot

.

Beef fillet | Chanterelles | Polenta gorgonzola slice | Caponata | Thyme gravy

Vegetarian: Leek eggplant frittata | Wild garlic cream

Celery | Artichoke praline | Rhubarb

.

«Bionda» Chocolate parfait | Yoghurt sponge | Raspberry panna cotta

*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.