



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Mittwoch, 13. Februar bis Freitag, 15. Februar 2019

Genusslunch

St. Jakobsmuschel

Brombeer • Radicchio • Pinienkerne • Grapefruit

Kalbsrücken in der Pommerysenfruste

Wintergemüse • Pfeffersauce • Spaghettini

oder

Thunfisch

Thai Curry • Soja • Asialgemüse • Wasabimousseline

Käse vom Wagen

Schlorzi • Apfelsenf • Portweifeigen

oder

Lebkuchen- Schokoladenmousse

Ananas • Granatapfel • Caramelleis

3 Gang mit Dessert 72

3 Gang mit Käse 82

VS 24 / HG 42 / Käse 18 / Dessert 14

Klassiker

Kalbshackbraten		38
Sherry-Pfeffersauce • Gemüse • Kartoffelmousseline		
Rindsfiletspitzen Stroganoff		44
Gemüse • Taglierini		
Tafelspitz		48
Apfel-Meerrettich • Wurzelgemüse • Röstkartoffeln		
Pappardelle	V	38
Tomaten • Basilikum • Shiitake		



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Genussmenu

Hamachi

Dashi • Shiitake • Rettich • Yuzu

Scampi

Mandeln • Purple Curry • Karotten • Krustentiersauce

Onsenei

Blattspinat • Trüffel • Bergkartoffeln

Wagyu Entrecôte

Radicchio • Salbei • Steinpilze • Ochsenbacke

Käse vom Wagen

Schlorzitarde • Apfelsenf • Feige • Rosmarin

Mandarine

Crème brûlée • weisse Schokolade • Pistazien

Menu komplett 178 / 4 Gang- Menu 148



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Genussmenu *V*

Dim Sum

Shiitake • Frühlingszwiebeln • Pflaume • Sesam

Kichererbsen

Karotten • Purple Curry • Mandeln • Kerbel

Onsenei

Blattspinat • Trüffel • Bergkartoffeln

Ravioli

Radicchio • Salbei • Steinpilze • Mimolette

Käse vom Wagen

Schlorzitarde • Apfelsenf • Feige • Rosmarin

Mandarine

Crème brûlée • weisse Schokolade • Pistazien

Menu komplett 155 / 4 Gang- Menu 135



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Davor

Rindsfilettatar • Senf • Apfelkapern • Eigelb	45
Entenleber • Kumquats • Macadamia • Baumkuchen	48
Hummer • Brombeer • Yuzu • Shiitake • Kohlrabi	48
Thuna • Teriyaki • Avocado • Gurken • Wasabi	45

Dazwischen

Hummerbisque • Ravioli • Tomaten • Armagnac	32
Kürbisschaumsuppe • Curry • Schwarzwurzel • Kürbiskern	v 28
Pappardelle • Tomaten • Basilikum • Shiitake	v 38

Hauptgang

Rindsfilet • Entenleber • Gemüse • Kartoffelmousseline	72
Kalbsfilet • Waldpilze • Gemüse • Taglierini	65
Lammcarré • Perlzwiebeln • Salzzitrone • Ratatouille • Polenta	62
Zanderfilet • Wirsing • Schnittlauch • Petersilienwurzel • Steinpilze	59
Wolfsbarsch • Salzkruste • Gemüse • Kartoffeln • für 2 Personen	68

Danach

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern • Tonkabohnen • Beeren	24
Bananensplit 2019 • Mandeln • Vanille • Schokolade • Kokosnuss	24
Kaffeevariation • Nougat • Americano Trauben • Crème fraîche	24
Gerührtes Kaffeeis • Nepal Lamjung • Crumble • Schokolade	18
Käse vom Wagen • Schlorzitate • Apfelsenf • Feige • Rosmarin	28

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Kalb: SwissPrimeGourmet; Rind: CH/US Prime Beef; Lamm: CH/AUS; Ente: F; Wild: A
Zander: CH/NL; Saibling: Bremgarten CH; Seezunge: Atlantik/NL; Steinbutt: SCO; Seeteufel: FR
Hummer: WF Atlantik/USA; Tuna: ID; Jakobsmuschel: JP

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.