

«SUSTAINABILITY IS THE KEY TO OUR FUTURE QUALITY OF LIFE.»

DEKLARATIONEN

Brot und Backwaren: Schweiz
Tuna: Vietnam
Hecht/Kalb: Schweiz

Wir kochen immer frisch vor Ort, arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug. Produkte aus der Schweiz haben bei uns höchste Priorität. Mit einem engagierten, persönlichen Service möchten wir Sie begeistern und immer wieder von Neuem überraschen. Ihr Wohlbefinden ist unser Ansporn.

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich an unsere Servicemitarbeiter wenden.

Ihr Münzhof-Team

WEIN

WEISSWEIN

Sancerre Blanc AOC Bio
Vacheron
Loire – Frankreich

2024

ROTWEIN

G d'Estournel AOC
Château Cos d'Estournel
Médoc – Frankreich

2020

MENÜ «MÜNZHOF»

3 Gang Menü | 3 course menu

Thunfischtatar | Zitronencreme
Haselnuss | gepuffter Amaranth | Gurke
Tuna tartare | lemon cream
Hazelnut | puffed amaranth | cucumber

Buchweizenpizockel | Babyspinat
Baumnuss | Ziegenkäse | eingelegte Birne
Buckwheat pizockel | baby spinach
Walnuts | goat cheese | pickled pear

Schweizer Hechtroulade | Rohschinken
Kräutercrumble | Safranschaumsauce | Bohnencassoulet
Swiss pike roulade | ham
Herb crumble | saffron sauce | bean cassoulet

Sautierte Streifen vom Kalb | Teriyaki
Enoki | BIO Soya-Ei | Mungobohnensprossen | Pak Choi
Sautéed veal stripes | teriyaki | enoki mushrooms
Organic soy egg | mungo bean sprouts | pak choi

Gewürzzwetschge | Buttermilch | Dulce de Leche | Vanille
Spiced plum | buttermilk | dulce de leche | vanilla