

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

Wir kochen täglich frisch vor Ort, arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und bevorzugen beim Einkauf Lebensmittel aus verantwortungsvoller Produktion. Produkte aus der Schweiz haben bei uns hohe Priorität.

Mit persönlichem Service und einem abwechslungsreichen Angebot möchten wir zu einer angenehmen Pause beitragen.

Bei Fragen zu Allergenen oder wenn weiterführende Informationen benötigt werden, helfen unsere Servicemitarbeitenden gerne weiter.

Ihr Münzhof-Team

DEKLARATIONEN

Brot und Backwaren: Schweiz

Saibling: Schweiz

Knurrhahn: Niederlande

Kalb: Schweiz

WEIN

WEISSWEIN

Merlot Bianco Rovere DOC
Guido Brivio
Tessin
Schweiz

ROTWEIN

Le Menut des Jacobins Grand Cru AOC
Mertlot, Carbernet Franc
Saint-Emilion, Bordeaux
Frankreich

MENÜ «MÜNZHOF»

3 Gang Menü | 3 course menu

Leicht angebeizter Brüggli Bachsaibling
Dashi | Bergamotte | Amazake
Lightly cured Brüggli brook trout
Dashi | Bergamot | Amazake

Tagliatelle ai Funghi
Pilzragout | Vadouvanschaum
Tagliatelle ai Funghi
Mushroom ragout | Vadouvan

Knurrhahnfilet
Gewürzreis | Blumenkohl | Beurre Rouge
Gurnard fillet
Spiced rice | Cauliflower | Beurre rouge

Zürcher Geschnetzeltes
Rösti | Schnittlauchöl | Champignons
Zurich-style sliced veal
Rösti | Chive oil | Button mushrooms

Crème Brûlée
Tonkabohne | Kaffeezabaglione | Muscovado
Crème brûlée
Tonka bean | Coffee zabaglione | Muscovado sugar