

La Miranda

Gourmet - Stübli

Mirandamenü

Variation von der Perigord Gänsestopfleber mit Brioche

*Variation of Perigord goose liver
with Brioche*

CHF 31.00 / € 19.15

Schaumsuppe von Topinambur mit schwarzem Trüffel

*Creamy soup of topinambours
with black truffle*

CHF 19.00 / € 11.75

Gedämpfter Hummer an karamellisierter Mango

*Steamed lobster
with caramelized mango*

CHF 29.00 / € 17.95

Tournedos vom Rinder- und Kalbsfilet dazu Sellerietaschen und geschmorte Perlzwiebel

*Filet of beef and veal
with celery ravioli
on stewed pearl onions*

CHF 61.00 / € 37.70

Schokoladen-Soufflé mit Eis von Amarena-Kirschen

*Chocolate soufflé
with Amarena-cherry ice cream*

CHF 18.00 / € 11.15

5-Gang-Menü CHF 139.00 / € 85.85

La Miranda

Gourmet - Stübli

Wintermenü

**Bretonische Rotbarbe
mit mediterraner Fülle
und Artischocken**

*Red mullet
with Mediterranean stuffing
and artichoke*

CHF 27.00 / € 16.70

**Hausgemachte Spaghettini
an weissem oder schwarzem Trüffel**

*Homemade spaghetti
with white or black truffle*

CHF 17.00 / € 10.50

* Weisser Trüffel

CHF 10.- pro Gramm

* white truffle

CHF 10.- per gram

* Schwarzer Trüffel

CHF 7.- pro Gramm

* black truffle

CHF 7.- per gram

**Rehrücken im Frühlingsrollenteig
dazu Kürbis-Gnocchi und Bohnengemüse**

*Saddle of venison in pastry of spring rolls
with pumpkin gnocchi and beans*

CHF 63.00 / € 38.90

**Törtchen vom Pina Colada
mit Campari-Espuma und Mango-Ravioli**

*Pina Colada cake
with spume of Campari and mango ravioli*

CHF 17.00 / € 10.50

4-Gang-Menü CHF 122.00 / € 75.35

*mit 3 Gramm schwarzem oder 2 Gramm weissem Trüffel

La Miranda

Gourmet - Stübli

Kleines Menü

**Geräuchertes Taubenbrüstchen
auf Beluga-Linsen
und Balsamico-Jus**

*Smoked breast of pigeon
with beluga lentils
and balsamic vinegar sauce*

CHF 27.00 / € 16.70

**Gebratene Tranche vom Seeteufel
an Risotto
mit Gemüse vom Holzkohle-Grill**

*Roasted slice of angler fish
on risotto
with grilled vegetables*

CHF 53.00 / € 32.75

**Gebäckene Datteln
mit Crème Brûlée von der Tonkabohne
und Himbeer-Ingwer-Sorbet**

*Fried dates
and crème brûlée made of "Tonka"-beans
served with sorbet of raspberry and ginger*

CHF 21.00 / € 13.00

3-Gang-Menü CHF 97.00 / € 59.90