

La Miranda

Gourmet - Stübli

Überraschungsmenü

Lassen Sie sich kulinarisch überraschen!

Let yourself be surprised!

<i>3-Gang Menü / 3 course dinner</i>	<i>CHF 69,-</i>
<i>4-Gang Menü / 4 course dinner</i>	<i>CHF 89,-</i>
<i>5-Gang Menü / 5 course dinner</i>	<i>CHF 109,-</i>

Vorspeisen

Potpourrie, Gemüse, Salat

potpourrie, vegetable, salad

CHF 16.-

Pata Negra Schinken, Beeren, Rucola

pata negra ham, berries, rocket salad

CHF 19,-

Seesaibling, Heu, Avocado, Dashi

lake char, hay, avocado, dashi

CHF 26.-

Kaninchen, Pata Negra, Kräuter

coney, pata negra, herbs

CHF 25.-

Familie Zegg & Team wünschen Ihnen einen guten Appetit!

La Miranda

Gourmet - Stübli

Suppen

Selleriesamtsuppe, Bündnerfleisch, Brioche

celery cream, dried beef grison style, brioche

CHF 18.-

Tomatenextrakt, Seeteufel, Langostino

tomato extract, angler fish, king prawn

CHF 23.-

Zwischengerichte

Jakobsmuschel, Rote Bete, Meerrettich

scallop, beetroot, horseradish

CHF 31.-

Spanferkelbauch, Stubenküken, Schwarzwurst

belly of suckling pig, spring chicken, black pudding

CHF 25.-

Tagliatelle, Pata Negra Schinken, Schwarzer Périgord Trüffel

tagliatelle, pata negra ham, black périgord truffel

CHF 12.- und/and CHF 8.- pro gramm/per gram

Familie Zegg & Team wünschen Ihnen einen guten Appetit!

La Miranda

Gourmet - Stübli

Hauptgerichte

Kalbshochrippe, Kartoffel, Spinat

veal rib eye, potatoe, spinach

CHF 54.-

Steinbutt, Pulpo, Ruccola

turbot, octopus, rocket

CHF 49.-

Dessert

Marzipan, Schoko, Apfel

marzipan, chocolate, apple

CHF 14.-

Muscovado, Himbeere, Martini

muscovado, rasberry, martini

CHF 14.-

Käse vom Brett

Variation vom Käsebrett

Assorted cheese variety

CHF 26.-

Familie Zegg & Team wünschen Ihnen einen guten Appetit!