



## DE FÄT MOONK

### "CARROUSEL"

Foie gras, Entenlebermarmor, Rauch- und Gravad Laks, Hummer	Starter	<b>49.00</b>
Fegato d'oca e d'anatra, salmone affumicato e marinato –	Main	<b>59.00</b>
Mixed Hors d'oeuvre platter	+ Caviar	<b>325.00</b>

### **GEBRATENE SCAMPIS AUF TABOULÉ UND PFEFFERMINZ PESTO 39.00**

Scampi saltati con taboulé e pesto alla menta  
Sautéed scampis with taboulé and peppermint pesto

### **GETRÜFFELTES UND ÜBERBACKENES POLENTA-RAHMSÜPPCHEN 24.00**

Crema di polenta tartufata e gratinata  
Gratinated and truffel scented corn cream soup

### **RETO'S HUMMER CLUBSANDWICH 85.00**

Club Sandwich con astice – Lobster Club Sandwich

### **FUSILLI CASARECCI CON BRANZINO, FINOCCHI, POMODORINI E LIMONE 46.00**

Fusilli mit Wolfsbarsch, Fenchel, Tomaten und Zitrone  
Fusilli pasta with sea bass, fennel, tomatoes and lemons

### **GLASIRTER HEILBUTT AUF ÉCRASÉ KARTOFFELN 58.00**

#### **MEERRETTICHSCHAUM UND MARINIERTER PFIFFERLINGE**

Filetto di ippoglosso con patate schiacciate, espuma di rafano e cantarelli marianti  
Halibut fillet with squashed potatoes, horseradish espuma and marinated chanterelles

### **DUETT VON DER BARBARIE ENTE, RILLETTE UND BRUST 54.00**

#### **ORANGENSAUCE, ROTKRAUT MIT MARONEN UND SCHMELZKARTOFFELN**

Petto e rillette di anatra alla salsa di arancie, cavolo rosso con marrone e patate fondanti  
Breast and rillettes of Barbarie duck, orange sauce, red cabbage and potatoes

### **TAGLIATA vom Irish Black Angus Filet (200 gr) auf Trüffel – Kartoffelschnee 86.00**

Tagliata di filetto di manzo irlandese (200 gr) con puré di patate tartufato  
Tagliata of Irish Black Angus tenderloin with truffel potato mash

**de fät moonk – a gastronomical idea and concept of Mathis Food Affairs  
Culinary set up by Chef Fabrizio Zanetti**