



MOOSEGG
HOTEL

Moosegg meets Kupfergabel (at) Langnau Jazz Nights

Dienstag bis Samstag 1. Tavolata 18.30 Uhr 2. Tavolata 20.30 Uhr in der Kupferschmiede
Restaurantbesuch auch ohne Konzertbesuch möglich!

Die Küche von Daniel Lehmann zeichnet sich durch eine „Nah- und Fernküche“ mit top Produkten aus der Region aus. Wir freuen uns, Sie mit groovigen Gerichten aus der Moosegg-Küche verwöhnen zu dürfen.

Kalte Gerichte

Sauerteigbrot | Arni Frischkäse mit Kräutern und Pfeffer

Lachs-Rillettes | Avocado | Gurken | Dill | Filo-Chips

Vitello Tonnato | Thunfisch Tataki | Basilikum

Rinds Tatar | Parmesan Reggiano | Zopf-Croutons

Mini Lattich | Landiswiler Ei | Schnittlauch-Dressing

Warme Gerichte

Kalbsbraten 40h | Emmentaler Waldpilze | Kartoffelcreme | Schnittlauch

Pasta | Sardellen | Tomaten | Oliven | Kapern | Petersilie

Chicken Thai Massaman Curry (scharf) | Jasminreis | Joghurt | Süss-Saures Gemüse

Melanzani | Tofu | Chili | Honig | Frühlingszwiebeln

Nachtisch

Käse von Christoph Bruni aus Thun

Panna Cotta | Walliser Aprikosen | Crunch

Schokoladenmousse | Himbeeren | Minze

Apfelkuchen | Vanillecreme | Caramel