

Liebe Mooseggler

Herzlich willkommen im Boutique Hotel Moosegg, wo Daniel Lehmann Sie in die Welt der modernen Landküche entführt. Mit grosser Sorgfalt wählen wir regionale und überregionale Produkte aus, um diese neuzeitlich zu präsentieren und fachmännisch zuzubereiten.

Entdecken Sie unsere Gerichte, die sich passend zu jeder Saison wandeln und mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet sind. Wir legen grossen Wert darauf, die Produzenten und Händler persönlich zu kennen. Nur Produkte, die unsere Philosophie und Leidenschaft widerspiegeln, finden ihren Weg auf unsere Karte.

Als stolzes Mitglied der Jeunes Restaurateurs zelebrieren wir Werte wie Leidenschaft, Passion und Nachhaltigkeit, die wir gemeinsam mit Kollegen über viele Länder hinweg teilen und leben.

In unserem Boutique Hotel Moosegg verbinden wir Wellness für den Gaumen mit herzlicher Gastfreundschaft.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'D. Lehmann', with a stylized, flowing script.

Daniel Lehmann und das Moosegg-Team

Moosegg Menu

Schaukelbühl Forelle

Sellerie | Zwiebel | Apfel

*

Sauerkrautsuppe

Zweierlei Lamm

*

Kalb Hohrücken & Hals

Lauch | Senf | Emmentaler

*

Piña Colada

Ananas | Kokos | Rum

Hauptgang	CHF	57
3-Gang-Menu	CHF	95
4-Gang-Menu	CHF	115

VEG Menu

Gebackene Randen

Apfel | Ziegenkäse | Walnuss

*

Carnaroli Risotto Gran Riserva

Schwarzwurzel | Haselnuss | Emmentaler Trüffel | Eigelb

*

Kürbis-Curry

Blumenkohl | Kefir | Belugalinsen | Sauerampfer

*

Vermicelles & Birne

Birnensorbet mit Birnenbalsam | Birnenkompott

Hauptgang	CHF	42
3-Gang-Menu	CHF	80
4-Gang-Menu	CHF	100

Vorspeise

Nüsslersalat

Landiswiler Rührei | Radieschen

17

Kürbisschaumsuppe

Langnauer Bio Mostbröckli | Chäsi Nidle | Kürbiskernenöl

16

Hauptgang

Lago Maggiore Zander

Lauch | Kartoffel | Speck

65

Napf Schweinskotelett Berner Art 2.0 (360g)

Apfel | Zwiebel | Sellerie | Haselnuss

59

Geschmorter Rindshals

Kürbisknödel | Randen | Belper Knolle

41

Danke!

Wenn sich die Gelegenheit ergibt, bevorzugen wir die Zusammenarbeit mit unseren regionalen Produzenten und deren Produkten. An dieser Stelle wollen wir uns bei allen unseren Partnern für ihre tolle Leistung und die super Zusammenarbeit bedanken.

Bio-Hof Untere Langenegg, Langnau

Käserei Hüpfenboden, Trubschachen

Aemme Shrimps, Burgdorf

Schwandenmatte Forelle, Schwanden

Schönholzhof, Schwanden

Fisch aus Schaufelbühl, Grünenmatt

Bio-Hof Marlenberg, Lauperswil

Familie Löffel, Landiswil

Dorfmetzg Wüthrich, Signau

Vechigen Burehof, Boll

Allergie oder Unverträglichkeit? Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Alle Preise inkl. MwSt 8.1% und in CHF