

# FLYING DINNER FANTASTIC WINES

**4.+ 5. Sept. 2020  
im Munotblick**

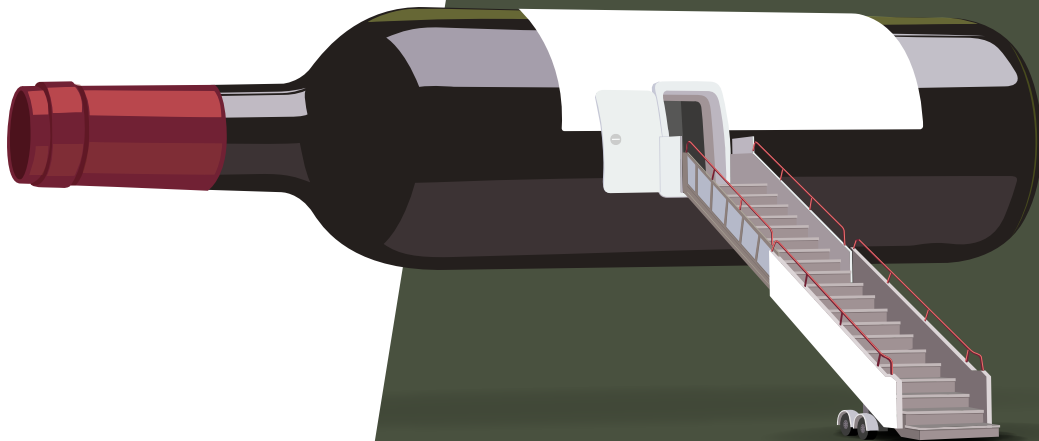
Eine kulinarische Reise, präsentiert  
von Daniel Riedener und seinem Team,  
mit ausgesuchten Weinen, vorgestellt  
von Ralph Tanner.

Apéro ab 18.30 Uhr, Essen ab 19.00 Uhr  
Menü inkl. Apéro und Weine  
**150.– CHF pro Person**

**RESERVATION ERFORDERLICH:**  
**INFO@MUNOTBLICK.CH, TEL. +41 (0) 52 503 81 40**

**MUNOT  
BLICK**  
RESTAURANT

**TANNER**  
FeinWeinSein



# MENU

4. + 5. Sept. 2020

Apéro ab 18.30 Uhr  
Essen ab 19.00 Uhr

Menü inkl. Apéro und Weine  
150.– CHF pro Person

MUNOT  
BLICK  
RESTAURANT

TANNER  
FeinWeinSein

## CHEF'S TABLE

Maisfalafel, Chipotle-Creme

---

Entsaftete Tomaten-Gurken-  
Gazpacho

---

Der perfekte «Löffel»

---

## ENTRANCE

Eierstich, Schnittlauch-Relish  
Zwiebel-Crumble, Miso Spoom

---

Dehydrierter Randen, Hummus  
Kräuterseitling, Röstzwiebelöl

---

Thailändischer Gemüsesalat  
Nori Chips, Koriander, Minze  
Erdnuss-Honig-Streusel

---

Ceviche vom Heilbutt, Süsskartoffel  
Passionsfrucht, Ingwer, Dashi

---

Ziegenfrischkäse-Terrine  
Gurken-Carpaccio, Grünapfel-Curry

---

## DEPARTURE

Umami hoch drei: Büffelricotta  
weisser Tomatenschaum  
schwarzer Trüffel, Parmesan

---

Grillierte Aubergine, Granatapfel  
Griechischer Joghurt, Shizo  
Salzzitrone

---

Risotto-Pano-Kugel, geräuchertes  
Tomatensugo, Burrata

---

Fischküchlein «My Way», Wasabi-  
Mayo, fermentierter Chinakohl

---

«Pulled Pork» hausgeräucherter  
Schweinenacken, Black-BBQ  
Lattich- und Speckmarmelade

---

«Picanha» Swiss Premium  
Gourmetfestival Munotblick 2020  
Chimichurri, Kartoffelroyal  
Brunnenkresse

---

## LANDING

Schokoladen Crèmeux

---

Pistazien-Himbeer-Schnitte

---

Joghurt-Matcha-Gelato  
vakuumgegarte Zwetschge  
Milchstreusel

---

## ARRIVAL

Energy Balls

---

Macarons

---

Pink «Ruby» Schoggi-Truffes

---

Raffaello

---