

MUNZ

NACHMITTAGS ANGEBOT AFTERNOON CHOICES

Snacks & Tapas

- Toast St. Tropez*** 12
Toast St. Tropez
Brioche Toast, belegt mit Tomaten, Baby Salatblättern, Parmesan und Oliven.
Brioche Toast, topped with tomato, baby salad leaves, parmesan and olives.
- Croque Monsieur „Classique“*** 12
Croque Monsieur “Classic”
Knusprig goldgelb gebackener Brioche Toast, gefüllt mit saftigem Beinschinken und höhlengereiftem Gruyère Käse.
Golden crisp baked brioche toasts, filled with juicy ham and Gruyère cheese.
- Riesencrevetten „Japan Style“*** 12
Tiger prawns “Japan Style”
Sieben mit Panko panierte Riesencrevetten, knusprig gebacken und serviert mit Chilisauce.
Seven Panko breaded tiger prawns, baked crispy and served with sweet chili sauce.

<i>Humus</i>	8
<i>Humus</i> Libanesisches Kichererbsenmousse mit Tahini und frischem Zitronensaft, serviert mit Panerol- und Twisterbrot. <i>Libanese chickpea spread, enhanced with tahini and a touch of fresh lemon juice, served with Panerol- and Twisterbread.</i>	
<i>Thailändische Rindshackfleischbällchen</i>	12
<i>Thai Meat Balls</i> Neun, zarte Rindsbällchen an pikanter grüner Thai Currysauce. <i>Nine tender beef meatballs, served with spiced green Thai curry sauce.</i>	
<i>Rosmarin & Tomaten Focaccia</i>	12
<i>Rosemary & Tomato Focaccia</i> Frisch aus dem Ofen, beträufelt mit kalt gepresstem Olivenöl, Aceto Balsamico und Salsa Verde. <i>Fresh out of the oven, drizzled with cold pressed olive oil, balsamic and green pesto sauce.</i>	
<i>Oliven</i>	7
<i>Olives</i> Oliven aus Griechenland, leicht pikant mit Pepperocini und Oregano mariniert. <i>Greek olives, spiced up with a touch of pepperoncini and oregano.</i>	
<i>Prosciutto di Mattonella</i>	14
<i>Prosciutto from Mattonella</i> 100 Gramm, luftgetrockneter Rohschinken aus der Lombardei, serviert mit Panerol- und Twisterbrot. <i>Four ounces of air-dried, cured ham from the Lombardy, served with Panerol- and Twisterbread.</i>	
<i>Poulet Satay</i>	14
<i>Chicken Satay</i> Vier Poulet Satay Spiesschen an würziger Erdnuss – Chilisauce. <i>Four chicken skewers topped with tasty peanut – chili sauce.</i>	
<i>Feta</i>	9
<i>Feta</i> Griechischer Feta in kaltgepresstem Olivenöl eingelegt und mit Rosmarin parfümiert, serviert mit Panerol- und Twisterbrot. <i>Greek Feta cheese, laid in cold pressed olive oil, scented with rosemary, served with Panerol- and Twisterbread.</i>	

Knackiges Blattsalatbouquet	<i>Starter</i>	11
<i>Assorted Tossed Leaf Salad</i>	<i>Main Course</i>	19
<p>reichhaltig ausgemariert mit Gurken, Tomaten, zweifarbigen Karottenstreifen, Radieschen und Chicoree, serviert mit Salatsauce nach Wahl: Hausdressing (French) oder Balsamico Dressing. <i>sumptuous blend of garden fresh lettuce, cucumber, tomato, two coloured carrots, radish and chicory. Served with your choice of dressing: House dressing (French) or Balsamic dressing.</i></p>		
...mit gebratener Pouletbrust	<i>Main Course</i>	+ 6
<i>...with Tender Sauteed Chicken Breast</i>		
<p>mariniert mit Chili, Sojasauce und Thaibasilikum. <i>marinated with chilli, soya sauce and Thai basil.</i></p>		
...mit kurzgebratenen Rindsfiletstreifen	<i>Main Course</i>	+ 13
<i>...with Beef Tenderloin Strips</i>		
<p>mariniert mit Ingwer, Zitronenpfeffer und Thaibasilikum. <i>marinated with ginger, lemon pepper and Thai basil.</i></p>		
...mit sautierten Black Tiger Crevetten	<i>Main Course</i>	+ 10
<i>...with Sautéed Black Tiger prawns</i>		
<p>leicht Pikant mariniert. <i>marinated with a fragrance of spice and Mediterranean herbs.</i></p>		
Wellness Salat	<i>Starter</i>	13
<i>Wellness Salad</i>	<i>Main Course</i>	24
<p>eine gesunde Mischung, handwarm serviert, bestehend aus Avocado, gehobeltem Fenchel und knusprigen Tortillas. Serviert auf rosa Grapefruit mit Joghurt und begleitet von Sesam - Chiliöl. <i>warm salad, well proportioned and healthy. Consisting of sliced avocado, shaved fennel and crispy tortillas. Served on a bed of pink grapefruit and Swiss yoghurt enhanced with sesame - chilli oil.</i></p>		
Panerol & Twisterbrot		3
<i>Panerol & Twisterbread</i>		
<p>Supplement Brot. <i>Supplementary bread.</i></p>		

Suppe Soup

Karotten – Ingwersuppe	<i>Starter</i>	13
<i>Carrot – Ginger Soup</i>	<i>Main Course</i>	21
<i>Leicht pikant abgeschmeckt, mit gerösteten Cashewnüssen und Crème Fraiche.</i>		
<i>With a light touch of spice, roasted cashew nuts and crème fraiche.</i>		

Vegetarisch Vegetarian

Auberginen - Bufala Mozzarella “Involtini”	<i>Starter</i>	22
<i>Eggplant & Bufala Mozzarella “Rolls”</i>	<i>Main Course</i>	29
Feine Rouladen von Aubergine, gebraten mit Vergine Olivenöl, gefüllt mit Bufala Mozzarella, frischem Basilikum und geschmorten Datterini Tomaten.		
<i>Smooth rolls of eggplant, seared with virgin olive oil, filled with bufala mozzarella, fresh basil and soft braised Datterini tomatoes.</i>		

Fisch Fish

Rauchlachs “Loch Na Mara”	24
<i>Smoked Salmon “Loch Na Mara”</i>	32
Schottischer Rauchlachs, begleitet von Kapern, Zitrone, roten Zwiebelringen und Brioche Toast.	
<i>Scottish smoked salmon, accompanied by capres, lemon, red onions and Brioche toast.</i>	

Schweizer Rindstatar	<i>Starter</i>	25
Ground Raw Beef Tatar	<i>Main Course</i>	34
auf Baby Salatblättern, mit gehobeltem Parmesan und einreduziertem Aceto Balsamico. Serviert mit Brioche - Toast und gesalzener Butter. <i>Ground raw beef of the highest quality, this speciality is served on a bed of baby salad leaves, garnished with parmesan and reduced Aceto Balsamico, served with toast and salted butter.</i>		
Rotes Poulet Thai Curry “Kaeng Phet”		32
Red Chicken Thai Curry “Kaeng Phet”		
Mit Wokgemüse, Bambussprossen und Limettenblätter. Begleitet von gedämpftem Reis. <i>With wok Vegetables, bamboo sprouts. Enhanced with lime leafs and steamed rice.</i>		
Club Sandwich “Münz”		25
Club Sandwich “Münz”		
Poulet - Rauchspeck - Ciabatta, mit Tallegiokäse, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Cocktailsauce, Begleitet von jungen Bratkartoffeln. <i>Ciabatta bread filled with a juicy, marinated chicken breast, bacon, tallegio cheese, lettuce, tomatoes, cucumbers and cocktail sauce. Served with a side of crispy baby potatoes.</i>		

Wir beziehen unser Fleisch: Rind und Schwein aus der Schweiz; Poulet aus der Schweiz, Argentinien und Brasilien.

Fisch und Meeresfrüchte aus Schottland und Thailand.

We select our meats: Beef and Pork from Switzerland, Chicken from Switzerland, Argentina and Brasil.

Fish & Seafood from Scotland and Thailand.

- Lauwarmer Schokoladenkuchen “Münz”** 9
Warm chocolat cake “Münz”
leicht gewärmt und mit einer Rahmhaube verfeinert.
served slightly warm and refined with whipped cream.
- Philadelphia Cheesecake** 9
Philadelphia Cheesecake
Ein Klassiker – serviert mit Erdbeerencoulis.
A Classic – served with strawberry Sauce.
- Knuspermüesli & Blütenpollen** 9
Crunchy granola & Blossom pollen
Feines Knuspermüesli leicht vermischt mit Saisonfrüchten,
Joghurt Nature, Honig und süssen Blütenpollenkörner.
*Crunchy granola, mingled with seasonal fruit, plain yoghurt, honey
and sweet grains of pollen.*
- Optional: mit einer Kugel Fior di Latte.** 4
Optional: with a scoop of Fior di Latte.

<p>Unsere Auswahl an Giolito – Gelati <i>Our Selection of Giolito – Ice Cream</i> Fior di latte, Schokolade, Joghurt Waldfrucht, Café Bianco. <i>Fior di latte (milk), Chocolate, Yogurt with Wild Fruit, White Coffee.</i></p>	<p><i>pro Kugel</i> <i>per Scoop</i></p>	4
<p>Unsere Auswahl an Giolito – Fruchtsorbets <i>Our Selection of Giolito – Fruit Sorbets</i> Walderdbeere, Mango, Himbeere, Zitrone <i>Wild Strawberry, Mango, Raspberry, Lemon</i></p>	<p><i>pro Kugel</i> <i>per Scoop</i></p>	4
<p>Eiskaffee “Münz“ <i>Ice Coffee “Münz“</i> Fior di latte - Glace übergossen mit heissem Espresso, verfeinert mit Schlagrahm. <i>a hot Espresso poured over our Fior di latte Ice Cream, topped with Whipped Cream.</i></p>		9
<p>Café Bianco “Baileys“ <i>White Coffee “Baileys“</i> grosse Kugel Café Bianco Glace, übergossen mit Baileys <i>big scoop of White Coffee Ice Cream, overwhelmed with Baileys.</i></p>		9
<p>Mangosorbet “Bombay“ <i>Mango Sorbet “Bombay”</i> grosse Kugel Mangosorbet mit Bombay Sapphire Dry Gin. <i>a big scoop of Mango Sorbet with Bombay Sapphire Dry Gin.</i></p>		12
<p>Himbeersorbet “Geist“ <i>Raspberry Sorbet “Geist”</i> grosse Kugel Himbeersorbet mit “Geist” – Himbeerlikör. <i>a big scoop of Raspberry Sorbet with “Geist” – Raspberry Liqueur.</i></p>		12
<p>Limonensorbet “Belvedere“ <i>Lemon Sorbet “Belvedere”</i> grosse Kugel Limonensorbet mit Wodka. <i>a big scoop of Lemon Sorbet with Vodka.</i></p>		12