

## Menu

*Tartar vom Fleisch der Schneekrabbe mit Avocado und Kichererbsen Chips*

\*\*\*

*Zander aus dem Murtensee mit Topinambur und Verjus*

\*\*\*

*Medaillon vom Schweizer Rinderfilet  
Püree von der Süsskartoffel  
Kastanien und Gemüse*

\*\*\*

*Käse aus der Region*

\*\*\*

*Schokoladen Tartelette mit Eis von der Tahiti Vanille und Mandarinen*

\*\*\*

\*\*

\*

*Arno Abächerli empfiehlt Ihnen dieses Menu tischweise zu bestellen*

*Menu komplett 135  
Vier Gänge nach Wahl 115  
Drei Gänge nach Wahl 95*

## A la carte

### Vorspeisen

<i>Entenleberterrine mit dreierlei vom Apfel und hausgemachtem Brioche</i>	36
<i>Nüsslisalat mit pochiertem Ei, Granatapfel und Pata Negra Schinken</i>	24
<i>Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Belugalinsen und Buddhas Hand</i>	36
<i>Marinierter Alpinlachs aus Lostallo mit Kumquats und Süsskartoffel Chips</i>	32
<i>Gebratene Kalbsmilken auf Schwarzwurzeln und Romesco Sauce</i>	34

### Fisch

<i>Süsswasserfisch nach Tageseinkauf</i>	52
<i>Salzwasserfisch nach Tageseinkauf</i>	58

### Fleisch

<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos mit Maisbramata und Marktgemüse</i>	58
<i>Gebratene Taube aus der Bresse mit Quinoa aus Donatyre und Gemüse</i>	62
<i>Filet und Blanquette vom Kalb mit Kartoffel-Mousseline und Gemüse</i>	58

### Vegetarisch

<i>Couscous mit saisonalem Gemüse und scharfem Curry</i>	24 / 34
<i>Pochierte Eier auf Blattspinat und Kartoffel-Mousseline mit Belper Knolle</i>	24 / 34

<i>Käseauswahl</i>	21
--------------------	----

### Minidesserts

<i>3 Minidesserts nach Wahl</i>	21
<i>2 Minidesserts nach Wahl</i>	17

*Creme Catalane*  
*Zweierlei hausgemachte Sorbets*  
*Lauwarmer Schokoladenkuchen*  
*Lebkuchenmousse mit Mandarinen*  
*Apfel-Crumble*  
*Financier mit Ananas und Vanilleeis*  
*Kleiner „Irish Coffee“*

*Fleisch : Schweiz*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich*