

Le menu

Rillette de poisson du lac de Morat avec betteraves rouges et raifort

Moules frites à la mode du chef

*Selle d'agneau Bio de Villarepos sauté
Bramata de maïs
Carottes, gingembre et légumes*

Fromages de la région

Tarte de pomme caramélisée avec son sorbet et mousse de cannelle

**

*

Arno Abächerli vous recommande ce menu pour l'ensemble de la table

*Menu complet 135
Quatre plats à choix 115
Trois plats à choix 95*

A la carte

Entrées

<i>Terrine de foie gras de canard, trilogie de pomme et brioche maison</i>	36
<i>Salade de doucette avec œuf poché, parmesan et jambon Pata Negra</i>	24
<i>Tartare de chair de crabe des neiges avec avocat et chips de pois chiches</i>	36
<i>Saumon alpin de Lostallo mariné avec kumquats, yogourt et patates douces</i>	32
<i>Papada de porc, duo de topinambour et jaune d'œuf poché</i>	28

Poissons

<i>Poisson de l'eau douce selon arrivage</i>	52
<i>Poisson de mer selon arrivage</i>	58

Viandes

<i>Filet de bœuf sauté, purée de patates douces, marrons et légumes</i>	58
<i>Pigeon royal de la Bresse rôti au four, quinoa de Donatyre et légumes</i>	62
<i>Filet mignon sauté et blanquette de veau avec pommes mousseline et câpres</i>	58
<i>Palette de bœuf cuit à basse température, croûte de pain et oignons braisés</i>	46

Végétarien

<i>Couscous avec légumes de saison et crème de curry épicé</i>	24 / 34
<i>Cassiolette de chou-fleur avec sauce Romesco et boule de Belp</i>	24 / 34
<i>L'assiette de fromages de la région</i>	21

Mini desserts

<i>Choisissez vos 3 mini desserts favoris</i>	21
<i>Choisissez vos 2 mini desserts favoris</i>	17

Crème catalane

Les deux sorbets maison

Gâteau tiède au chocolat

Tiramisu aux poires et crème de marron

Crumble aux pommes

Financier à l'ananas et glace vanille

Petit Irish Coffee

Viandes : Suisse Moules : Irlande

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel