

Le menu

Saumon alpin de Lostallo mariné avec kumquats, yogourt et patates douces

Gnocchi à l'ail des ourses, champignons grifola et boule de Belp

*Coquelet du Seeland rôti au four
Pommes gaufrettes
Endive rouge, oignon de printemps et maïs*

Fromages de la région

Mousse et crumble au chocolat, confiture de bananes et glace au poivre rose

**

*

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>Moules frites à la mode du chef</i>	24
<i>Tartare de chair de crabe des neiges avec avocat et chips de pois chiches</i>	36
<i>Demi homard avec ça bisque, pesto d'estragon et salsifis</i>	48
<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, mousseline à l'ail des ourses et champignons grifola</i>	58
<i>Pigeon royal de la Bresse rôti au four, couscous et légumes du marché</i>	62
<i>Selle d'agneau bio de Villarepos rôtie au four, bramata de maïs et légumes</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>Cassolette 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 à la banane

Crumble aux pommes

Financier à la rhubarbe et glace vanille

Petit Irish Coffee

Viandes : Suisse Moules : Irlande

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel