

Menu

Marinierter Alpin Lachs aus Lostallo mit Kumquats, Joghurt und Süsskartoffel

Bärlauchgnocchi mit Grifola Pilzen und Belper Knolle

*Gebratenes Filet vom Emmentaler Kalb
Weisser Spargel aus Kerzers
Gemüse und neue Kartoffeln mit Rosmarin*

Käse aus der Region

Luftiger Cheesecake mit dreierlei vom Rhabarber

**

*

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 Rhabarber, Spekulatius und hausgemachtem Brioche</i>	36
<i>Carne Cruda auf Aioli aus schwarzem Knoblauch und pochiertem Ei</i>	36
<i>Carpaccio vom Kaninchen aus Villarepos mit Nussöl und Belper Knolle</i>	32
<i>Halber Hummer mit seiner Bisque, Estragon und Schwarzwurzeln</i>	48
<i>Papada vom Schwein mit Grifola Pilzen, Apfel und pochiertem Eigelb</i>	28

Fisch

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

Fleisch

<i>Medaillon vom Rinderfilet auf Erbsenpüree und Dauphine Kartoffeln</i>	58
<i>Coquelet aus dem Seeland im Ofen gebraten, in zwei Gängen serviert</i>	46
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos mit Maisbramata und Gemüse</i>	58
<i>Schulterspitz vom Rind mit Brotkruste und geschmorten Zwiebeln</i>	46

Vegetarisch

<i>Couscous mit saisonalem Gemüse und scharfem Curry</i>	24 / 34
<i>Cassolette vom Blumenkohl auf Romesco Sauce und Belper Knolle</i>	24 / 34

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

Minidesserts

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

Crème Catalane

Zweierlei hausgemachte Sorbets

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Tiramisu mit Bananen

Apfel-Crumble

Profiteroles mit Gianduja gefüllt

Kleiner „Irish Coffee“

Fleisch : Schweiz

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich