

Le menu

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

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

*Filet mignon de veau d'Emmental
Asperges blanches de Kerzers
Légumes et pommes nouvelles au romarin*

Fromages de la région

Cheesecake et variation de rhubarbe suisse

**

*

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 maison avec rhubarbe, spéculoos et son brioche</i>	36
<i>Carne cruda sur aioli d'ail noir, œuf poché et pommes gaufrettes</i>	36
<i>Carpaccio de Lapin de Villarepos avec l'huile de noix et boule de Belp</i>	32
<i>Demi homard de l'atlantique nord avec sa bisque, pesto d'estragon et salsifis</i>	48
<i>Papada de porc avec champignons grifola, pommes 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 suisse sauté, purée de petits pois et pommes dauphines</i>	58
<i>Poussin du Seeland rôti au four, servie en deux services</i>	46
<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

Profiteroles farcis au Gianduja

Petit Irish Coffee

Viandes : Suisse

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel