

Le menu

Tartare de veau, mousse aux champignons de printemps et sauce verte

Asperges vertes de Delley avec beurre noisette et boule de Belp

*Médailon de filet de bœuf suisse sauté
Pommes dauphine maison
Légumes du marché*

Fromages de la région

Fraises marinées avec mousse de yaourt et leur sorbet

**

*

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>Poulpe sauté sur sauce verte et petits légumes</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 asperges vertes et sauce aux amandes</i>	48
<i>Papada de porc avec champignons de printemps 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>Médailon de selle de chevreuil d'été avec pois chiches et kumquats</i>	58
<i>Coquelet du Seeland rôti au four, servie en deux services</i>	46
<i>Filet mignon de veau sauté avec pommes nouvelles et légumes du marché</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

Fraises marinées sur yaourt grec

Cerises au Porto et glace de Cottage Cheese

Profiteroles farcis au Gianduja

Petit Irish Coffee

Viandes : Suisse Chevreuil d'été : Allemagne

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel