

## 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*