

Menu

Gelierte Gazpacho mit Tintenfisch und Freiburger Ziegenfrischkäse

Pfifferlinge mit hausgemachten Nudeln und Käse aus Bärfishen

*Gebratener Rücken vom Sommerbock
Kichererbsen und Kumquats
Gemüse vom Markt*

Käse aus der Region

Mille-Feuille von Erdbeeren und Mousse von weisser Schokolade

**

*

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>Gebratener Tintenfisch auf Salsa Verde und kleinen Gemüsen</i>	36
<i>Carne Cruda mit Aioli aus schwarzem Knoblauch und pochiertem Ei</i>	36
<i>Carpaccio vom Kaninchen aus Villarepos mit Nussöl und Belper Knolle</i>	32
<i>Lauwarmer halber Hummer mit seiner Bisque auf Limonen Risotto</i>	48
<i>Freiburger Ziegenfrischkäse auf Birnen Carpaccio und Honig Vinaigrette</i>	28

Fisch

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

Fleisch

<i>Gebratenes Rinderfilet mit provenzalischem Gemüse und Thymian Kartoffeln</i>	59
<i>Coquelet aus dem Seeland im Ofen gebraten, in zwei Gängen serviert</i>	48
<i>Gebratenes Kalbsfilet mit neuen Kartoffeln, Pfifferlingen und Gemüse</i>	58
<i>Kalbszunge an Kapernsauce mit Dauphine Kartoffeln und Gemüse</i>	42

Vegetarisch

<i>Couscous mit saisonalem Gemüse und scharfem Curry</i>	24 / 34
<i>Pfifferlinge mit hausgemachten Nudeln und Käse aus Bärfischen</i>	24 / 34

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

Minidesserts

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

Creme Catalane

Zweierlei hausgemachte Sorbets

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Marinierte Erdbeeren mit griechischem Joghurt

Portokirschen mit Eis von Hüttenkäse

Profiteroles mit Gianduja gefüllt

Kleiner „Irish Coffee“

Fleisch : Schweiz Sommerbock : Deutschland

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich