

Menu

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Limonen Vinaigrette

Gebratenes Doraden Filet auf mariniertem Gemüse, Pesto und Oliven

*Entrecôte von Jumi's Piemonteser Rind
Pont-Neuf Kartoffeln
Gemüse vom Markt*

Käse aus der Region

Karamellierte Aprikosen mit hausgemachtem Pistazieneis und Quarkmousse

**

*

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>Im Ofen gratinierte Hüttenkäse-Crostini auf Tomaten Chutney</i>	26

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>Im Ofen gebratene Taube aus der Bresse mit Kichererbsen und Gemüse</i>	62
<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 Beeren mit Fior di Latte Eis

Buttermilch Panna Cotta mit Honig und Olivenöl

Financier mit Himbeeren und Vanillesauce

Kleiner „Irish Coffee“

Fleisch : Schweiz

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich