

Menu

Carpaccio vom Reh mit Kaffeeöl, Kastanien, Kürbis und Belper Knolle

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Petersilienwurzel und Hummerbisque

*Im Ofen gebratener Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos
Kartoffel Mousseline mit Randensaft
Gemüse vom Markt*

Käse aus der Region

Mousse und Crumble aus Schokolade mit Ananas und Piña-Colada Eis

**

*

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>Gebratene Entenleber mit Kastanienpüree, Büschelbirne und Spekulatius</i>	36
<i>Carne Cruda mit Aioli aus schwarzem Knoblauch und pochiertem Ei</i>	36
<i>Jakobsmuscheln mit Feigen, Topinambur und Pata Negra Schinken</i>	36
<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 Kartoffelmousseline und Gemüse vom Markt</i>	59
<i>Filet vom Pata Negra Schwein auf Karotten-Ingwerpüree und Kartoffeln</i>	55
<i>Medaillons vom Rehrücken mit Rotkraut, Selleriepüree und Büschelbirne</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>Kürbisgnocchi mit Nussbutter, Korinthen und Pinienkernen</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

Mandarinen mit Rosa Pfeffer Eis

Schokolade und Yuzu Sorbet

Financier mit Himbeeren und Vanillesauce

Kleiner „Irish Coffee“

Fleisch : Schweiz Reh : Deutschland

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich