

Menu

Marinierter Alpinlachs aus Lostallo mit Avocado, Kumquats und Süsskartoffel

Gebratene Jakobsmuscheln mit kleinem Gemüse und Thaicurrysuppe

*Gebratenes Medaillon vom Rinderfilet aus der Schweiz
Mousseline Kartoffeln mit Taggiascha Oliven
Gemüse vom Markt*

Käse aus der Region

Bunet auf Birnen-Carpaccio mit Honig und Eis von der Tahiti Vanille

**

*

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>Terrine von der Entenleber, Kastanienpüree, Büschelbirne und Spekulatius</i>	38
<i>Tartar vom Kalbsfilet, Aioli aus schwarzem Knoblauch und pochiertes Ei</i>	36
<i>Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Avocado und Süsskartoffel Chips</i>	36
<i>Lauwarmer Hummer mit seiner Bisque und dreierlei von der Petersilienwurzel</i>	48
<i>Rillette vom Fisch aus dem Murtensee mit Randen und griechischem Joghurt</i>	32

Fisch

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

Fleisch

<i>„Entrecôte double“ vom Blonde d’Aquitaine Rind aus Faoug für 2 Personen p.P.</i>	56
<i>Gebratene Kalbsfiletspitzen mit Marktgemüse und Kartoffelgnocchi</i>	55
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos mit Mais Bramata und Marktgemüse</i>	58
<i>Gebratene Kalbsleber mit Dauphine Kartoffeln und Karotten-Ingwerpüree</i>	46

Vegetarisch

<i>Randen - Couscous mit saisonalem Gemüse und scharfem Curry</i>	24 / 34
<i>Pochierte Eier auf Mousseline Kartoffeln, Oliven, Spinat und Belper Knolle</i>	24 / 34

Desserts

<i>Käse aus der Region</i>	21
<i>Mousse und Crumble aus Schokolade mit Ananas und Piña-Colada Eis</i>	19
<i>Tiramisu mit Bananen und weissem Kaffeeis</i>	18
<i>Financier mit Himbeeren auf Vanillecreme und Himbeersorbet</i>	19

Fleisch : Schweiz Hummer : Nord Atlantik

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich