

## Le menu

*Saumon alpin de Lostallo mariné, avocats, kumquats et patate douce*

\*\*\*

*Coquilles St Jaques sautées avec petits légumes et crème de curry thaïlandais*

\*\*\*

*Médailon de filet de bœuf suisse sauté  
Pommes Mousseline aux olives Taggiasche  
Légumes du marché*

\*\*\*

*Fromages de la région*

\*\*\*

*Bunet sur carpaccio de poires au miel et glace à la vanille de Tahiti*

\*\*\*

\*\*

\*

*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>Terrine de foie gras de canard, purée de marrons, poire à Botzi et spéculoos</i>	38
<i>Tartare de veau avec aïoli maison d'ail noir, œuf poché et topinambour</i>	36
<i>Carpaccio de coquilles St Jacques avec avocats et chips de patates douces</i>	36
<i>Demi homard tiède avec sa bisque et trilogie de racine de persil</i>	48
<i>Rillettes de poisson du lac de Morat aux betteraves rouges et yoghourt grec</i>	32

### Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage</i>	52
<i>Poisson de mer selon arrivage</i>	58

### Viandes

<i>Entrecôte double de blonde d'Aquitaine de Faoug pour 2 personnes</i>	p.p.56
<i>Pointes de filet mignon de veau sautées avec gnocchi maison et légumes</i>	55
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, Bramata de maïs et légumes du marché</i>	58
<i>Tranche de foie de veau, purée de carotte et gingembre et pommes dauphine</i>	46

### Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, légumes de saison et crème de curry épicé</i>	24 / 34
<i>Œufs pochés sur pommes mousseline, épinards et boule de Belp</i>	24 / 34

### Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Mousse et crumble au chocolat, ananas caramélisé et glace Piña Colada</i>	19
<i>Tiramisu à la banane et glace blanche au café</i>	18
<i>Financier et sorbet aux framboises, crème vanille</i>	19

*Viandes : Suisse      Homard : Atlantique nord*

*Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel*