

## Menu

*« Carne cruda » à la mode du Chef*

\*\*\*

*Cassolette von Pfifferlingen und hausgemachten Nudeln mit Belper Knolle*

\*\*\*

*Gebratenes Ribeye vom Schweizer Kalb  
Erbsen und Süsskartoffeln  
Gemüse vom Markt*

\*\*\*

*Käse aus der Region*

\*\*\*

*Mille-feuille von Erdbeeren und sein Sorbet mit süssem Basilikum Pesto*

\*\*\*

\*\*

\*

*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 mit Erdnusscreme, Kirschen und Brioche</i>	38
<i>Marinierte Jakobsmuscheln mit Gurken und Süsskartoffel Chips</i>	36
<i>Carpaccio vom Kaninchen aus Villarepos mit Nussöl und Belper Knolle</i>	32
<i>Lauwarmer Hummer aus dem Nord Atlantik mit Bisque und Erbsenpüree</i>	48
<i>Cassolette von Kalbsmilken und Pfifferlingen mit Kartoffelgnocchi</i>	32

### Fisch

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

### Fleisch

<i>Medaillon vom Rinderfilet mit allerlei vom Blumenkohl und Kapern</i>	59
<i>Im Ofen gebratene Taube auf Kichererbsen Püree und Gemüse vom Markt</i>	59
<i>Geschmorter Ochsenchwanz mit Kartoffel-Mousseline und Gemüse</i>	46
<i>Medaillons vom Sommerbock mit Schupfnudeln und Karotten-Ingwerpüree</i>	58

### Vegetarisch

<i>Gebratener Blumenkohl mit Cashew-Nüssen und Basilikum Pesto</i>	24 / 36
<i>Cassolette von Pfifferlingen und frischen Nudeln mit Belper Knolle</i>	24 / 36

### Desserts

<i>Käse aus der Region</i>	21
<i>Cheesecake mit Kirschen, Rosmarineis und Haferflocken Crumble</i>	19
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kumquats und Yuzusorbet</i>	19
<i>Financier mit Himbeeren auf Vanillecreme und Himbeersorbet</i>	19

*Fleisch : Schweiz      Taube : Frankreich      Reh : Europa*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich*