

Le menu

Rillettes de poisson du lac de Morat, betteraves rouges et caviar de féra

Ris de veau sautés dans une crème de pommes et raifort

*Médailillon de filet de bœuf et escalope de foie gras poêlé
Purée de marrons et champignons
Légumes du marché*

Fromages de la région

Tarte au vin cuit, glace vanille et poire à Botzi

**

*

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, duo de pommes, spéculoos et brioche maison</i>	38
<i>Coquilles St Jacques marinées, concombre et chips de patate douce</i>	36
<i>Carpaccio de chevreuil mariné à l'huile de café et boule de Belp</i>	32
<i>Demi homard tiède de l'atlantique nord, racine de persil et sa bisque</i>	48
<i>Salade de doucette aux baies de grenade œuf poché et jambon Pata Negra</i>	24

Poissons

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

Viandes

<i>Entrecôte double de bœuf piémontais de la maison Jumi (2 pers.)</i>	p.p.58
<i>Pigeon de Bresse rôti au four, pommes mousseline et légumes du marché</i>	59
<i>Médallions de selle de chevreuil, pommes en doigt, céleri et chou rouge</i>	62
<i>Selle d'agneau bio de Villarepos rôtie au four, pommes nouvelles et légumes</i>	58

Végétarien

<i>Trilogie de chou-fleur, câpres, noix de cajou et pesto au basilic</i>	24 / 36
<i>Cassolette de champignons, nouilles maison et boule de Belp</i>	24 / 36

Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Pomme caramélisée, l'huile d'olive et glace au romarin</i>	19
<i>Gâteau tiède au chocolat, kumquats et sorbet au yuzu</i>	19
<i>Tiramisu aux bananes et glace maison au chocolat boliviens</i>	19

Viandes : Suisse Chevreuil : Autriche

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel