

Menu

Rillettes vom Fisch aus dem Murtensee mit Randen und Felchen Kaviar

Gebratene Kalbsmilken mit Apfel-Meerrettich Suppe

*Entrecôte double vom « Blonde d'Aquitaine » aus Faoug
Süsskartoffel mit Chilli
Gemüse vom Markt*

Käse aus der Region

Tarte mit „Vin cuit“, Vanilleeis und Büschelbirne

**

*

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 zweierlei vom Apfel, Spekulatius und Brioche</i>	38
<i>Marinierte Jakobsmuscheln mit Gurken und Süsskartoffel Chips</i>	36
<i>Reh-Carpaccio mit Kaffee-Öl, Wachtelei, Joghurt und Belper Knolle</i>	32
<i>Lauwarmer Hummer aus dem Nord Atlantik mit Bisque und Petersilienwurzel</i>	48
<i>Nüsslisalat mit Granatapfelkernen, pochiertem Ei und Pata Negra Schinken</i>	24

Fisch

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

Fleisch

<i>Medaillon vom Rinderfilet mit gebratener Entenleber, Kastanien und Pilzen</i>	58
<i>Im Ofen gebratene Taube, Mousseline-Kartoffeln und Gemüse vom Markt</i>	62
<i>Geschmorter Ochsenschwanz mit Ingwer, Kartoffelpüree und Gemüse</i>	46
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos, kleine Bratkartoffeln und Gemüse</i>	58

Vegetarisch

<i>Randen Couscous mit scharfem Curry und Gemüse vom Markt</i>	24 / 36
<i>Schwarzwurzeln mit Nussbutter, Belper Knolle und Schupnudeln</i>	24 / 36

Desserts

<i>Käse aus der Region</i>	21
<i>Karamellisierter Apfel mit Olivenöl und Rosmarineis</i>	19
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kumquats und Yuzusorbet</i>	21
<i>Tiramisu mit Bananen und Eis aus bolivianischer Schokolade</i>	19

Fleisch : Schweiz Taube : Frankreich

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich