

## Menu

*Mille-feuille vom Hummer mit Krabbentartare und Salsa Verde*

\*\*\*

*Grüner Spargel aus Delley mit pochiertem Ei, Nussbutter und Belper Knolle*

\*\*\*

*Médailon vom Sommerbock Rehrücken  
Süskartoffeln und Pfifferlinge  
Junge Zwiebeln und Edamame Bohnen*

\*\*\*

*Käse aus der Region*

\*\*\*

*Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren, süssem Pesto und Quark-Espuma*

\*\*\*

\*\*

\*

*Arno Abächerli empfiehlt Ihnen, dieses Menu tischweise zu bestellen*

*Menu komplett 145  
Vier Gänge nach Wahl 125*

## A la carte

### Vorspeisen

<i>Terrine von der Entenleber mit Kirschen, Griess, Spekulatius und Brioche</i>	38
<i>Tomatenmousse mit sautiertem Poulpo, Ziegenfrischkäse und Erbsen</i>	38
<i>Carpaccio vom Kaninchen mit Nussöl, Wachtelei und Belper Knolle</i>	34
<i>Tartare vom Kalb mit pochiertem Ei und Aioli aus fermentiertem Knoblauch</i>	36

### Fisch

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

### Fleisch

<i>Ribeye-Steak vom Kalb mit Pfifferlingen und Karotten-Ingwerpüree</i>	58
<i>Im Ofen gebratene Taube mit Kichererbsen und Gemüse vom Markt</i>	62
<i>Geschmorter Ochsenschwanz mit Kartoffel-Mousseline und Gemüse</i>	48

### Vegetarisch

<i>Randen Couscous mit scharfem Curry und Gemüse vom Markt</i>	26 / 38
<i>Dreierlei vom Blumenkohl mit Haselnussöl, Salsa Verde und Kapern</i>	26 / 38

### Desserts

<i>Käse aus der Region</i>	21
<i>Lauwarme Apfeltarte mit hausgemachtem Eis aus Tahiti-Vanille</i>	21
<i>Mousse aus bolivianischem Wildkakao, Rosa-Pfeffer Eis und Himbeeren</i>	21
<i>Buttermilch Panna Cotta mit zweierlei von schwarzen Kirschen</i>	21

*Fleisch : Schweiz      Taube : Frankreich*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich*