

Le menu

Carpaccio de chevreuil à l'huile de café, pignons grillés et Parmesan

Coquilles Saint-Jacques sautées, petits légumes et curry vert

*Entrecôte double de bœuf Suisse poêlée
Mousseline de pomme de terre au jus de betterave rouge
Légumes du marché*

Fromages de la région

Gâteau tiède au chocolat, sauce caramel et glace au romarin

**

*

Arno Abächerli vous recommande ce menu pour l'ensemble de la table

*Menu complet 145
Quatre plats à choix 125*

A la carte

Entrées

<i>Terrine de foie gras de canard, purée de marrons, vin cuit et figues</i>	38
<i>Crème de pomme et raifort, ris de veau sautés et croûtons</i>	34
<i>Carpaccio de lapin à l'huile de noix, œuf de caille et boule de Belp</i>	34
<i>Demi homard Breton tiède, racine de persil et sa bisque</i>	48

Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)</i>	52
<i>Poisson de mer selon arrivage (France)</i>	58

Viandes

<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, bramata de maïs et légumes du marché</i>	62
<i>Médailon de filet de bœuf sauté, pommes dauphine et légumes</i>	58
<i>Médallions de selle de chevreuil, chou rouge, purée de céleri et spätzli</i>	64

Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	26 / 38
<i>Raviolis maison farcis au fromage de chèvre, pignons et poireaux</i>	26 / 38

Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Financier, poire caramélisée et glace au pain d'épices</i>	21
<i>Mousse de cacao bolivien sauvage, framboises et glace au poivre rose</i>	21
<i>Panna Cotta de babeurre, compote de pruneaux et glace au café</i>	21

Viandes : Suisse Chevreuil : Allemagne / Autriche

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel