

Menu

Marinierter Lachs aus Lostallo mit Kumquats, Sauerrahm und Süsskartoffeln

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Winterspinat, Artischocken und Kapern

*Medaillon vom Schweizer Rinderfilet mit gebratener Entenleber
Dauphine Kartoffeln
Gemüse vom Markt*

Käse aus der Region

Schokolade im Baumkuchenmantel mit zweierlei von der Ananas

**

*

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 Feige, Vin cuit, Maronenpüree und Brioche</i>	38
<i>Apfel- Meerrettich Suppe mit gebratenen Kalbsmilken</i>	34
<i>Rillettes vom Fisch aus dem Murtensee und dreierlei von der Rande</i>	34
<i>Halber bretonischer Hummer mit Petersilienwurzel und seiner Bisque</i>	48

Fisch

<i>Süsswasserfisch nach Tageseinkauf (Schweiz)</i>	52
<i>Salzwasserfisch nach Tageseinkauf (Frankreich)</i>	58

Fleisch

<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos, Rissolée Kartoffeln und Gemüse</i>	62
<i>Gebratenes Kalbsfilet mit Karotten-Ingwerpüree und Waffelkartoffeln</i>	58
<i>Geschmorte Schweinebäckchen mit Kräuterkruste und Kartoffel Mousseline</i>	42

Vegetarisch

<i>Randen Couscous mit scharfem Curry und Gemüse vom Markt</i>	26 / 38
<i>Hausgemachte Ziegenkäseravioli mit Korinthen, Pinienkernen und Lauch</i>	26 / 38

Desserts

<i>Käse aus der Region</i>	21
<i>Financier mit karamellisierter Birne und Rosmarineis</i>	21
<i>Mousse aus bolivianischem Wildkakao, Rosa-Pfeffer Eis und Himbeeren</i>	21
<i>Lebkuchenparfait und Mousse mit marinierten Orangen</i>	21

Fleisch : Schweiz

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich