

## 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*