

Le menu

Saumon mariné de Lostallo, kumquats, crème fraîche et patates douce

Filet de bar de ligne sur épinard d'hiver, artichauts et câpres

*Médaille de filet de bœuf Suisse et escalope de foie gras poêlée
Pommes dauphine
Légumes du marché*

Fromages de la région

Chocolat en manteau de « Baumkuchen » et duo d'ananas

**

*

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>Rillettes de poisson du lac de Morat et variation de betteraves rouges</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, pommes rissolées et légumes du marché</i>	62
<i>Filet mignon de veau, purée de carotte et gingembre, pommes gaufrettes</i>	58
<i>Joues de porc braisées, croûte aux fines herbes et pomme mousseline</i>	42

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 romarin</i>	21
<i>Mousse de cacao bolivien sauvage, framboises et glace au poivre rose</i>	21
<i>Parfait glacé et mousse au pain d'épices, oranges marinées</i>	21

Viandes : Suisse

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel