

Menu

Filet von der Lachsforelle im Joghurtgelee, Felchen Kaviar und Tomaten

Grüner Spargel aus Delley, pochiertes Ei und Belper Knolle

*Gebratenes Medaillon vom Rinderfilet und sein Tartar
Kichererbsen und Salsa Verde
Gemüse vom Markt*

Käse aus der Region

Mille-Feuille und Sorbet von Erdbeeren mit süssem Pesto

**

*

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, Süsssaurer Spargel, Rhabarber und Brioche</i>	38
<i>Carne Cruda, pochiertes Ei, Parmesan und Aioli aus schwarzem Knoblauch</i>	34
<i>Sautierter Tintenfisch mit Limonen Vinaigrette und Gemüse-Allerlei</i>	36
<i>Carpaccio vom Kaninchen aus Villarepos, Haselnussöl und Wachtelei</i>	35

Fisch

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

Fleisch

<i>Königstaube aus der Bresse im Ofen gebraten, Maispüree und Gemüse</i>	62
<i>Ribeye Steak vom Kalb, grüner Spargel, neue Kartoffeln und Pilze</i>	58
<i>Kalbslebertranchen auf Karotten-Ingwerpüree und Waffelkartoffeln</i>	48

Vegetarisch

<i>Randen Couscous mit scharfem Curry und Gemüse vom Markt</i>	28/38
<i>Dreierlei vom Blumenkohl mit pochiertem Ei, Kapern und Cashewnüssen</i>	28/38

Desserts

<i>Käse aus der Region</i>	21
<i>Portokirschen mit Quarkflan und Pistazieneis</i>	21
<i>Schokoladenkuchen mit Macadamianüssen und Karamelleis</i>	21
<i>Mille-feuille von Apfel und Vanille</i>	21

Fleisch : Schweiz

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich