

Le menu

Gaspacho et tartare de féra fumé du lac de Morat

Filet de loup de mer sauté sur Pinzimonio

*Médailon de filet mignon de veau suisse
Tagliatelle maison
Haricots et champignons*

Fromages de la région

Charlotte aux abricots du valais, son sorbet et amandes caramélisées

**

*

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, cerises noires, semoule et brioche maison</i>	38
<i>Tartare de veau, œuf poché, parmesan et aioli à l'ail noir</i>	34
<i>Poulpe sauté sur mousse de tomates, petit pois et chèvre frais</i>	36
<i>Carpaccio de lapin de Villarepos, huile de noisette et œuf de caille</i>	35

Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)</i>	54
<i>Poisson de mer selon arrivage (France)</i>	62

Viandes

<i>Médailillon de selle de chevreuil d'été, patates douces, pommes et vin cuit</i>	62
<i>Médailillon de filet de bœuf sauté et son tartare, pois chiches et légumes</i>	59
<i>Tranches de foie de veau sautées, carotte, gingembre et pommes gaufrettes</i>	48

Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	28/38
<i>Trio de chou-fleur, œuf poché, câpres et noix de cajou</i>	28/38

Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Baies marinées, glace au limes de Kaffir et yaourt grec</i>	21
<i>Gâteau au chocolat, noix de macadamia et glace caramel</i>	21
<i>Mille-feuille de fraises et vanille de Tahiti</i>	21

Viandes : Suisse Chevreuil : Allemagne

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel