

Le menu

Gelée de viande fine de veau et légumes, soupe de pomme et raifort

Poisson du lac de Morat, courgettes, tomates et câpres

*Entrecôte double de bœuf suisse rôti au four
Mousseline de pommes de terre au jus de betteraves rouge
Légumes du marché*

Fromages de la région

Baies marinées, glace au limes de Kaffir et yaourt grec

**

*

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>Mille-feuille de Burrata, jambon Pata Negra et chutney de tomate</i>	38
<i>Tartare de veau, œuf poché, parmesan et aioli à l'ail noir</i>	34
<i>Poulpe sauté, houmous, petites patates et légumes</i>	36
<i>Carpaccio de chevreuil, huile de café, boule de Belp 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>Selle d'agneau Bio de Villarepos, maïs et légumes du marché</i>	62
<i>Médailon de filet mignon de veau, tagliatelle maison et légumes</i>	59
<i>Queue de bœuf braisée, carottes, gingembre et pommes gaufrettes</i>	48
<i>Médillons de selle de chevreuil, spätzli, chou rouge et racine de persil</i>	64

Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	28/38
<i>Ravioli au chèvre frais, pignons, raisins de Corinthe et poireaux</i>	28/38

Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Pomme caramélisée, glace à la vanille de Tahiti</i>	21
<i>Financier aux framboises et mousse au chocolat</i>	21
<i>Tarte maison aux pruneaux, glace à la cardamome (20 min.)</i>	21

Viandes : Suisse Chevreuil : Allemagne, Autriche

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel