

## Le menu

*Soupe de pommes et raifort aux ris de veau sautés*

\*\*\*

*Filet d'omble chevalier, racine de persil et verjus*

\*\*\*

*Médailon de filet de bœuf suisse sauté  
Pommes écrasées aux fines herbes  
Légumes d'hiver*

\*\*\*

*Fromages de la région*

\*\*\*

*Panna Cotta de babeurre, coings et crumble de cantuccini*

\*\*\*

\*\*

\*

*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>Rillettes de poisson du lac de Morat, betteraves rouges et caviar de féra</i> | 36 |
| <i>Tartare de veau, œuf poché, parmesan et aioli à l'ail noir</i>                | 38 |
| <i>Coquilles Saint-Jacques crues marinées, chair de crabe et guacamole</i>       | 42 |
| <i>Carpaccio de chevreuil, huile de café, boule de Belp et œuf de caille</i>     | 36 |

### Poissons

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

### Viandes

|   |    |
|---|----|
| <i>Pigeon royal de la Bresse, chou rouge, racine de persil et spätzli</i> | 64 |
| <i>Médailillon de filet mignon de veau, pommes mousseline et légumes</i>  | 62 |
| <i>Queue de bœuf braisée, carottes, gingembre et pommes gaufrettes</i>    | 52 |

### 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>Mousse au chocolat, sorbet d'oranges sanguines et kumquats</i> | 21 |
| <i>Financier aux ananas et son sorbet</i>                         | 21 |
| <i>Carpaccio de poire, glace au chocolat et spéculoos</i>         | 21 |

*Viandes : Suisse      Chevreuil : Allemagne, Autriche*

*Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel*