Menu

Marinierter Alpin-Lachs mit Avocado, Kumquats und gewürztem Joghurt

***

Offenes Ochsenschwanz Ravioli mit Spinat und Waldpilzen

***

Gebratenes Kalbs-Ribeye Steak
„Rissolé" Kartoffeln
Lauchgemüse und Selleriepüree

***

Käse aus der Region

***

Bavaroise von Mango auf Passionsfrucht-Coulis und Schokoladeneis

***
**
*

Arno Abächerli empfiehlt Ihnen, dieses Menu tischweise zu bestellen

Menu komplett 145
Vier Gänge nach Wahl 125

A la carte

Vorspeisen

Rillette vom Fisch aus dem Murtensee mit Randen und Felchen Kaviar	*36*
Entenleber Terrine mit zweierlei vom Apfel und hausgemachtem Brioche	*42*
Roh marinierte Jakobsmuscheln mit Krabbenfleisch und Guacamole	*42*
Glasierte Schwarzwurzeln, Nussbutter, Kalbsmilken und Belper Knolle	*36*

Fisch

Süsswasserfisch nach Tageseinkauf (Schweiz)	*54*
Salzwasserfisch nach Tageseinkauf (Frankreich)	*62*

Fleisch

Bio-Lamm aus Villarepos mit Humus und Senfkörner-Vinaigrette	*62*
Filet vom Limousin Rind mit Süsskartoffel und Petersilienwurzel	*59*
Appenzeller Perlhuhn im Ofen gebraten in zwei Gängen serviert (2 Per.)	*p.P.62*

Vegetarisch

Randen Couscous mit scharfem Curry und Gemüse vom Markt	*32 / 42*
Schwarzwurzeln auf Kartoffel-Mousseline, pochiertes Ei und Nussbutter	*32 / 42*

Desserts

Käse aus der Region	*21*
Schokoladenmousse und Crumble mit zweierlei von der Ananas	*21*
Financier mit karamellisierter Bosc-Birne und Lebkucheneis	*21*
Potpourri von Zitrusfrüchten mit Yuzu-Sorbet	*21*

Fleisch : Schweiz

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich