

Le menu

Saumon alpin mariné, avocats, kumquats et yaourt grec

Raviolo ouvert de queue de bœuf, épinards et champignons des bois

*Ribeye-Steak de veau
Pommes rissolées
Poireaux et purée de céleri*

Fromages de la région

Bavaroise à la mangue, glace au chocolat et coulis de fruit de la passion

**

*

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>Terrine de foie gras de canard, duo de pommes et brioche maison</i>	42
<i>Coquilles Saint-Jacques crues marinées, chaire de crabe et guacamole</i>	42
<i>Salsifis, beurre noisette, ris de veau sautés et boule de Belp</i>	36

Poissons

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

Viandes

<i>Agneau Bio de Villarepos, houmous et vinaigrette aux graines de moutarde</i>	62
<i>Médailillon de filet de bœuf Limousin, patates douces et racine de persil</i>	59
<i>Pintade d'Appenzell rôtie entière au four en deux services (2 pers)</i>	p.p.62

Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	32 / 42
<i>Salsifis poêlés, mousseline de pommes de terre et œuf poché</i>	32 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Mousse au chocolat, son crumble et sorbet ananas</i>	21
<i>Financier aux poires caramélisées et glace au pain d'épices</i>	21
<i>Potpourri d'agrumes et sorbet yuzu</i>	21

Viandes : Suisse

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel