

Le menu

Carne cruda, crème au wasabi, salade et champignons enoki

Cassolette aux chanterelles, nouilles maison bio et boule de Belp

*Médailon de filet mignon de veau sauté
Pommes de terre aux fines herbes
Légumes du marché*

Fromages suisse

Mille-feuille aux fraises, mousse au chocolat blanc et pesto doux

**

*

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>Burrata, jambon de pata negra et chutney de tomates</i>	38
<i>Terrine de foie gras de canard, cerises, semoule et brioche maison</i>	42
<i>Coquilles Saint-Jacques crues marinées, tartare de chair de crabe</i>	42
<i>Raviolo ouvert de queue de bœuf, épinards et champignons des bois</i>	36

Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)</i>	54
<i>Poisson de mer selon arrivage (France)</i>	64

Viandes

<i>Pigeon royal rôti au four, houmous et vinaigrette aux graines de moutarde</i>	62
<i>Filet de bœuf Limousin, pommes aux herbes et légumes de printemps</i>	62
<i>Côte de veau Angus dry aged, pommes gaufrettes et légumes (2 pers)</i>	p.p.64

Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	32 / 42
<i>Cassolette aux chanterelles, nouilles bio et boule de Belp</i>	32 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Cheesecake, sauce d'argousier, spéculoos et kumquats confits</i>	21
<i>Terrine au chocolat, framboises et espuma de séré</i>	21
<i>Cherry Lady</i>	21

Viandes : Suisse Pigeon : France

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel