

## Menu

*Apfel-Meerrettich Suppe mit Pilztoast*

\*\*\*

*Saiblingsfilet auf Petersilienwurzel, Schalotten und Haselnussöl*

\*\*\*

*Filet und Blanquette vom Schweizer Kalb  
Mousseline-Kartoffeln  
Gemüse vom Markt*

\*\*\*

*Käse aus der Schweiz*

\*\*\*

*Schokoladen Bavaois und Crumble mit Ananassorbet*

\*\*\*

\*\*

\*

*Arno Abächerli empfiehlt Ihnen, dieses Menu tischweise zu bestellen*

*Menu komplett 145  
Vier Gänge nach Wahl 125*

## A la carte

### Vorspeisen

<i>Tartar von Kalbfleisch mit Wasabi Creme und Asia-Salat</i>	36
<i>Entenleber Terrine mit Birne, Vin Cuit und hausgemachtem Brioche</i>	42
<i>Carpaccio vom Kaninchen aus Villarepos, Haselnussöl und Belper Knolle</i>	38
<i>Offenes Hummer Raviolo mit seiner Bisque und mariniertem Fenchel</i>	55

### Fisch

<i>Süßwasserfisch nach Tageseinkauf (Schweiz)</i>	56
<i>Salzwasserfisch nach Tageseinkauf (Frankreich)</i>	64

### Fleisch

<i>Königstaube im Ofen gebraten mit Süßkartoffeln und Marktgemüse</i>	62
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos auf cremiger Polenta und Gemüse</i>	62
<i>Entrecôte double vom Rind aus Faoug mit Randen-Mousseline (2Pers.)</i>	p.P.58

### Vegetarisch

<i>Randen Couscous mit scharfem Curry und Gemüse vom Markt</i>	32 / 42
<i>Schwarzwurzeln, Mousseline-Kartoffeln, pochiertes Ei und Nussbutter</i>	32 / 42

### Desserts

<i>Käse aus der Schweiz</i>	21
<i>Lebkuchenmousse mit Quitten, Mandelkrokant und Eis von Tahiti Vanille</i>	21
<i>Schokoladenmousse und Crumble mit Mango und Eis vom rosa Pfeffer</i>	21
<i>Potpourri von Zitrusfrüchten mit Yuzusorbet und Zitronencreme</i>	21

*Fleisch : Schweiz      Taube : Frankreich*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich*