

Menu

*Mille-Feuille von Krabben Tartare
Erbsenpüree, Tomaten Chutney, Pumpernickel*

*Grüner Spargel aus Delley
Nussbutter, Belper Knolle, pochiertes Ei*

*Gebratenes Medaillon vom Rinderfilet
Neue Kartoffeln, Broccoli, Karotten*

*Käse aus der Schweiz
Feigenbrot, Apfelchutney*

*Cherry Lady
Joghurtmousse, Kirschen, Spekulatius Crumble, Rosmarineis*

**

*

Arno Abächerli empfiehlt Ihnen, dieses Menu tischweise zu bestellen

*Menu komplett 145
Vier Gänge nach Wahl 125*

A la carte

Vorspeisen

<i>Carne cruda, Aioli von schwarzem Knoblauch, pochiertes Ei, Belper Knolle</i>	38
<i>Entenleber Terrine, Porto Kirschen, Griess, hausgemachter Brioche</i>	42
<i>Marinierter Alpinlachs, Asia Salat, süssaurer Spargel, Wasabieis</i>	34
<i>Offenes Raviolo vom Atlantik-Hummer, Bisque, Frühlingsgemüse</i>	55

Fisch

<i>Süsswasserfisch nach Tageseinkauf (Schweiz)</i>	56
<i>Salzwasserfisch nach Tageseinkauf (Nordatlantik)</i>	62

Fleisch

<i>Königstaube im Ofen gebraten, cremige Polenta, Marktgemüse</i>	62
<i>Bio Lamm aus Villarepos, Stampfkartoffeln, Tacciasca Oliven, Gemüse</i>	62
<i>Kalbsfiletspitzen, Karotten-Ingwerpüree, neue Kartoffeln, Gemüse</i>	58

Vegetarisch

<i>Safran-Couscous, scharfer Curry, Gemüse vom Markt</i>	32 / 42
<i>Hausgemachte Ziegenkäseravioli, grüner Spargel, Pinienkerne</i>	32 / 42

Desserts

<i>Käse aus der Schweiz</i>	21
<i>Financier mit Apfel, Eis von Tahiti-Vanille, karamellisierte Mandeln</i>	21
<i>Schokoladen Terrine, Himbeersorbet, Quarkmousse, Honigkresse</i>	21
<i>Potpourri von Zitrusfrüchten, Yuzu-Sorbet, Zitronencreme</i>	21

Fleisch : Schweiz Taube : Frankreich

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich