

Menu

*Rillette vom Fisch aus dem Murtensee
Erbsenkaltschale, Crostini, Salsa verde, Haselnussöl aus Donatyre*

*Cassolette von Pfifferlingen
Hausgemachte Tagliatelle, rezenter Gruyère aus Misery*

*Gebratenes Ribeye vom Schweizer Kalb
Neue Kartoffeln, Karotten-Ingwerpüree, Marktgemüse*

*Käse aus der Schweiz
Feigenbrot, Apfel Chutney*

*Panna Cotta
Marinierte Erdbeeren, hausgemachtes Pistazieneis und Crumble*

**

*

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>Burrata, Pata Negra Schinken, Tomaten Chutney, Salsa verde, Burrataeis</i>	36
<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>Medaillon vom Rinderfilet, Romescosauce, Ratatouille, Kartoffel Muffin</i>	58
<i>Rücken vom Sommerbock, Pfifferlinge, Schupfnudeln, Aprikosen, Sanddorn</i>	62

Vegetarisch

<i>Safran-Couscous, scharfer Curry, Gemüse vom Markt</i>	32 / 42
<i>Hausgemachte Ziegenkäseravioli, Nussbutter, Pinienkerne, Korinthen</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>Cherry Lady</i>	21

Fleisch : Schweiz Taube : Frankreich

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich