

Le menu

Mousse de tomates ramati
Chèvre frais, poulpe, brunoise de légumes, Pumpernickel

Filet de perches de Pierre Schär du lac de Morat
Verjus, petit pois, pois mange-tout, céleri branches

Selle de chevreuil d'été
Patates douces, abricots, argousier, chanterelles

Fromages suisse
Pain aux figues, chutney de pommes

Timbale de yaourt
Baies marinées et leur sorbet

**

*

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>Carpaccio de coquilles St Jacques, tartare de crabe, concombre, melon</i>	38
<i>Terrine de foie gras de canard, cerises au porto, semoule, brioche maison</i>	42
<i>Potpourri de tomates du Seeland, salsa verde, Burrata, sorbet de tomates</i>	32
<i>Raviolo ouvert d'homard de l'atlantique, bisque, légumes de printemps</i>	55

Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)</i>	56
<i>Poisson de mer selon arrivage (Atlantique)</i>	62

Viandes

<i>Pigeon royal rôti au four, polenta crémeuse, légumes du marché</i>	62
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, couscous au safran, ratatouille</i>	62
<i>Médaille de filet mignon de veau, ris de veau, trilogie de chou-fleur</i>	59

Végétarien

<i>Cassiolette aux chanterelles et tagliatelle maison, boule de Belp</i>	32 / 42
<i>Ravioles au chèvre frais, beurre noisette, pignons, raisins de Corinthe</i>	32 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromage suisse</i>	21
<i>Financier aux pommes, glace à la vanille de Tahiti, amandes croquantes</i>	21
<i>Terrine au chocolat, sorbet de framboises, mousse de séré, cresson au miel</i>	21
<i>Cheesecake revisité, abricots caramélisés, glace au romarin, spéculoos</i>	21

Viandes : Suisse Pigeon : France Chevreuil : Allemagne

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel