

Le menu

*Saumon d'Ecosse mariné et Pumpnickel
Glace maison au wasabi, pickles de radis bière*

*Coquilles St jacques snackées
Crème de maïs, couscous safranée, brunoise de légumes*

*Filet mignon et ris de veau suisse sautés
Pommes mousseline, champignons, graines de moutarde*

*Fromages suisses
Pain aux dattes*

*Tarte aux pommes Braeburn
Glace de fleur de cannelle, caramel*

**

*

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, fenouil</i>	38
<i>Terrine de foie gras, figue au vin rouge, moutarde de Bénichon, brioche</i>	42
<i>Tartare de filet mignon de veau, ail noir, œuf poché, boule d Belp</i>	38
<i>Raviole ouvert d'homard de l'atlantique, bisque, poireaux, salsifis</i>	55

Poissons

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

Viandes

<i>Médailon de filet de bœuf, foie gras sauté, purée de céleri, légumes</i>	62
<i>Entrecôte de lièvre, patates douces, chou rouge, chou frisé, airelles rouges</i>	62
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, lentilles, purée de pois chiches, légumes</i>	59
<i>Queue de bœuf braisée au gingembre, pommes mousseline, légumes</i>	48

Végétarien

<i>Trilogie de chou-fleur, œuf poché, noix de cashew, 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>Agrumes marinés au sirop d'anis étoilé, crème de citron, sorbet yuzu</i>	21
<i>Gâteau de chocolat tiède, sauce caramel, glace au romarin</i>	21
<i>Cheesecake revisité, argousier, kumquats, spéculoos</i>	21

Viandes : Suisse

Lièvre : Allemagne

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel