

Le menu

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

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

*Entrecôte double de bœuf Blonde d'Aquitaine de Faoug
Pommes rissolées, légumes d'hiver*

*Fromages suisses
Pain aux figues*

*Mousse au chocolat bolivien
Glace au poivre rouge, confiture de bananes*

**

*

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>Filet mignon et ris de veau, pommes mousseline, légumes, champignons</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, argousier, kumquats, glace vanille</i> | 21 |
| <i>Tarte aux pommes Braeburn, glace de fleur de cannelle, caramel (zomin.)</i> | 21 |

Viandes : Suisse

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel