

Menu

*Krabben Tartar
Salsa verde, gebratene Riesencrevette*

*Zander aus dem Murtensee
Rahmsauerkraut, konfierte rote Zwiebeln, Flower Sprouts*

*Gebratenes Medaillon vom Rinderfilet
Kräuterkartoffeln, Selleriepüree, Marktgemüse*

*Käse aus der Schweiz
Feigenbrot*

Mango Tango

**

*

Arno Abächerli empfiehlt Ihnen, dieses Menu tischweise zu bestellen

*Menu komplett 145
Vier Gänge nach Wahl 125*

A la carte

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Kaninchen, Haselnussöl, Belper Knolle, Wachtelei</i>	38
<i>Terrine von der Entenleber , Porto Kirschen, Bananen, Brioche</i>	42
<i>Tartar vom Blue Fin Thunfisch, Avocado, Randen, Wasabi-Mayonnaise</i>	38
<i>Halber Atlantikhummer mit seiner Bisque, Fregola sarda, Artischocken</i>	55

Fisch

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

Fleisch

<i>Entrecôte vom Rind aus Faoug, Mousseline-Kartoffeln, Gemüse (2 Pers.)</i>	p.P.62
<i>Gebratenes Kalbsfilet, kleine Bratkartoffeln, Gemüse vom Markt</i>	59
<i>Königstaube aus der Bresse, cremige Polenta, Gemüse vom Markt</i>	62
<i>Geschmorter Ochsenschwanz mit Ingwer, Kartoffelpüree, Gemüse</i>	48

Vegetarisch

<i>Dreierlei vom Blumenkohl, pochiertes Ei, Cashewnüsse, Belper Knolle</i>	32 / 42
<i>Safrancouscous mit Marktgemüse und scharfem roten Curry</i>	32 / 42

Desserts

<i>Käse aus der Schweiz</i>	21
<i>Zitrusfrüchte mit Sternanis Sirup, Zitronencreme, Yuzu Sorbet</i>	21
<i>Mousse von Bolivianischem Kakao, rosa Pfeffer Eis, Bananenkonfitüre</i>	21
<i>Financier mit Apfel, Mandelkrokant, Eis von Tahiti-Vanille</i>	21

Fleisch : Schweiz Krabben : Nord Atlantik Brot : Hausgemacht

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich