

## Menu

*Krabben Tartar, gebratene Riesencrevette  
Salsa verde, Kräuterchips*

\*\*\*

*„Morilles de la sarine“ Kartoffelgnocchi, grüner Spargel  
Pochiertes Ei, Bärlauchpesto*

\*\*\*

*Saiblings Filet aus der Waadt „mi-cuit“ mit Verjus  
Neue Kartoffeln, Erbsenpüree, Schalotten Pickles*

\*\*\*

*Käse aus der Schweiz  
Feigenbrot*

\*\*\*

*Schokoladenterrine mit Quarkmousse und Himbeeren*

\*\*\*

\*\*

\*

*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, Griess, Spekulatius, Brioche</i>	42
<i>Tartar vom marinierten Lachs, Süsssaurer Spargel, Sauerrahmgelee</i>	38
<i>Atlantikhummer im offenen Raviolo mit Frühlingsgemüse und seiner Bisque</i>	55

### Fisch

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

### Fleisch

<i>Tomahawk Steak vom Kalb, „Rissollée“ Kartoffeln, Marktgemüse (2Per.)</i>	p.P.64
<i>Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste und Bärlauch-Mousseline, Gemüse</i>	59
<i>Königstaube aus der Bresse, cremige Polenta, Gemüse aus dem Seeland</i>	62
<i>Cassolette von Kalbsmilken mit Morcheln und hausgemachten Tagliolini</i>	48

### Vegetarisch

<i>„Morilles de la sarine“ Kartoffelgnocchi, grüner Spargel, pochiertes Ei</i>	32 / 42
<i>Safrancouscous mit Marktgemüse und scharfem roten Curry</i>	32 / 42

### Desserts

<i>Käse aus der Schweiz</i>	21
<i>Buttermilch Panna Cotta, frische Erdbeeren, konfiertes Rhabarber</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*