

## Menu

*Rillette vom Fisch aus dem Murtensee  
Erbsenkaltschale, Haselnussöl aus Donatyre*

\*\*\*

*Offenes Raviolo mit Freiburger Ziegenfrischkäse  
Pfefferlinge, Frühlingsgemüse, Kaffeeschaum*

\*\*\*

*Medaillons vom Sommerbockrücken mit Holunder Jus  
Schupfnudeln, Aprikosen, Schnippel Bohnen*

\*\*\*

*Käse aus der Schweiz  
Feigenbrot*

\*\*\*

*Buttermilch Panna Cotta mit Erdbeeren  
Konfierter Rhabarber, Pastiskresse*

\*\*\*

\*\*

\*

*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>Gebratener Pulpo, mediterranes Gemüse, Erbsenpüree, Limonen-Vinaigrette</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, „Rissolée“ Kartoffeln, Marktgemüse (2Per.)</i>	p.P.64
<i>Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste, Kartoffel-Mousseline, Gemüse</i>	59
<i>Königstaube aus der Bresse, cremige Polenta, Gemüse aus dem Seeland</i>	62
<i>Cassolette von Kalbsmilken mit Pfifferlingen und hausgemachten Tagliolini</i>	48

### Vegetarisch

<i>Cassolette von Pfifferlingen und hausgemachten Tagliolini</i>	32 / 42
<i>Safrancouscous mit Marktgemüse und scharfem roten Curry</i>	32 / 42

### Desserts

<i>Käse aus der Schweiz</i>	21
<i>Mille-feuille von Himbeeren, weisse Schokolade, süsser Pesto</i>	21
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen, Karamellsauce, Fior di Latte Eis</i>	21
<i>Financier mit Apfel, Mandelkrokant, Eis von Tahiti-Vanille</i>	21

*Fleisch : Schweiz      Sommerbock : Deutschland      Brot : Hausgemacht*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich*