

## Le menu

*Rillette de poisson du lac de Morat  
Velouté glacé de petits pois, huile de noisette de Donatyre*

\*\*\*

*Raviolo ouvert de chèvre frais fribourgeois  
Chanterelles, légumes de printemps, mousse au café*

\*\*\*

*Médallions de selle de chevreuil d'été, jus au sureau  
Pommes en doigt, abricots, haricots, patates douces*

\*\*\*

*Fromages suisses  
Pain aux figues*

\*\*\*

*Panna cotta au babeurre et fraises  
Rhubarbe confite, cresson de pastis*

\*\*\*

\*\*

\*

*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 lapin, huile de noisette, boule de Belp, œuf de caille</i>	38
<i>Terrine de foie gras de canard, cerises au porto, semoule, brioche maison</i>	42
<i>Pulpe sauté, légumes mariné, vinaigrette au citron vert, purée de petits pois</i>	38
<i>Homard de l'Atlantique en raviolo ouvert, légumes de printemps et bisque</i>	55

### Poissons

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

### Viandes

<i>Tomahawk-Steak de veau rôti, pommes rissolées, légumes ( 2 pers.)</i>	p.p.62
<i>Filet de bœuf, croute aux fines herbes, pommes mousseline, légumes</i>	59
<i>Pigeon royal de la Bresse, polenta crémeuse, légumes du marché</i>	62
<i>Cassolette de ris de veau et chanterelles, tagliatelle maison et légumes</i>	48

### Végétarien

<i>Cassolette aux chanterelles et tagliatelle maison</i>	32 / 42
<i>Couscous au safran, légumes du marché, curry rouge épicé</i>	32 / 42

### Desserts

<i>Assiette de fromages suisses</i>	21
<i>Mille-feuille de framboises, mousse au chocolat blanc, pesto doux</i>	21
<i>Gâteau au chocolat tiède, sauce caramel, glace fior di latte</i>	21
<i>Financier aux pommes, nougatine d'amandes, glace à la vanille de Tahiti</i>	21

*Viandes : Suisse    Chevreuil : Allemagne    Pain : Fait maison*

*Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel*