

Menu

*Mousse und Consommé von der Tomate
Gebratene Riesencrevette, kleines Gemüse*

*Gebratene Eglifilet aus dem Murtensee
Beurre blanc, Zucchetti und Petersilienöl*

*Medaillon und Tartar vom Schweizer Kalbsfilet
Ratatouille, neue Kartoffeln, Aioli mit Pimenton*

*Käse aus der Schweiz
Feigenbrot*

*Bavarois von Walliser Aprikosen
Schokoladeneis und Mandelkrokant*

**

*

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>Tartar vom Kalb, Aioli aus schwarzem Knoblauch, pochiertes Ei, Parmesan</i>	38
<i>Gebratener Pulpo, mediterranes Gemüse, Erbsenpüree, Limonen-Vinaigrette</i>	38
<i>Atlantikhummer im offenen Raviolo mit kleinem Gemüse und seiner Bisque</i>	55

Fisch

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

Fleisch

<i>Kotelett vom Kalb, kleine Bratkartoffeln, Marktgemüse (für 2 Personen)</i>	p.P.65
<i>Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste, Kartoffel-Mousseline, Gemüse</i>	59
<i>Medaillon vom Sommerbock, Holunder, Schupfnudeln, Aprikosen, Gemüse</i>	62
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos, Safrancouscous, Tomaten und Bohnen</i>	62

Vegetarisch

<i>Cassolette von Pfifferlingen, hausgemachte Tagliolini, 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>Mille-feuille von Himbeeren, weisse Schokolade, süsser Pesto</i>	21
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen, Karamellsauce, Fior di Latte Eis</i>	21
<i>Buttermilch Panna Cotta, marinierte Erd- und Heidelbeeren, Orangentuile</i>	21

Fleisch : Schweiz Sommerbock : Deutschland Brot : Hausgemacht

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich