

Le menu

*Consommé et mousse de tomates
Crevette géante sautée et petits légumes*

*Filets de perche du lac de Morat
Beurre blanc, courgettes et huile de persil*

*Médailon et tartare de filet mignon de veau
Ratatouille, pommes nouvelles, Aïoli au pimenton*

*Fromages suisses
Pain aux figues*

*Bavaroise aux abricots du valais
Abricots caramélisés, glace au chocolat, nougatine d'amandes*

**

*

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>Tartare de veau, Aioli d'ail noir, œuf poché, copeaux de parmesan</i>	38
<i>Poulpe sauté, légumes marinés, vinaigrette au citron vert, purée de petits pois</i>	38
<i>Homard de l'Atlantique en raviolo ouvert, petits légumes et sa 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>Côte de veau rôti au four, pommes rissolées, légumes du marché (2pers.)</i>	p.p.65
<i>Filet de bœuf, croute aux fines herbes, pommes mousseline, légumes</i>	59
<i>Médallions de selle de chevreuil d'été, pommes en doigt, abricots et légumes</i>	62
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, couscous au safran, tomates et haricots</i>	62

Végétarien

<i>Cassolette aux chanterelles, tagliatelle maison et boule de Belp</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>Panna Cotta au babeurre, fraises et myrtilles marinées, tuile à l'orange</i>	21

Viandes : Suisse Chevreuil : Allemagne Pain : Fait maison

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel