

## Menu

*Carpaccio vom Gambero Rosso  
Limonenvinaigrette, Melone, Gurke, Burrataeis*

\*\*\*

*Cassolette von frischen Steinpilzen  
Hausgemachte Tagliolini, Belper Knolle*

\*\*\*

*Ribeye vom Schweizer Kalb im Ofen gebraten  
Ratatouille, Zucchetti-Cannelloni, Pinienkerne in Nussbutter*

\*\*\*

*Käse aus der Schweiz  
Feigenbrot*

\*\*\*

*Marinierte Beeren mit Rosmarineis  
Griechischer Joghurt, Olivenöl, Honig*

\*\*\*

\*\*

\*

*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>Carne Cruda, Aioli aus schwarzem Knoblauch, pochiertes Ei, Steinpilze</i>	38
<i>Hausgemachte Entenleber-Terrine, Zwetschgen, Gewürzsenf, Safranbrioche</i>	42
<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.64
<i>Medaillon vom Rinderfilet, dreierlei vom Blumenkohl, Süßkartoffeln</i>	59
<i>Geschmorter Ochsenschwanz mit Ingwer, Kartoffel Mousseline, Gemüse</i>	48
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos, Safrancouscous, Tomaten und Bohnen</i>	62

### Vegetarisch

<i>Cassolette von Steinpilzen, hausgemachte Tagliolini, Belper Knolle</i>	34 / 42
<i>Safrancouscous mit Marktgemüse und scharfem roten Curry</i>	34 / 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 Zwetschgen, Mandelkrokant, Zimtblühteneis</i>	21

*Fleisch : Schweiz      Brot : Hausgemacht*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich*