

Le menu

Carpaccio de Gambero Rosso
Vinaigrette au citron vert, melon, concombre, glace de Burrata

Cassolette de bolets frais
Tagliolini maison et boule de Belp

Ribeye de veau suisse rôti au four
Ratatouille, Cannelloni de courgettes, pignons au beurre noisette

Fromages suisses
Pain aux figues

Baies marinées, glace au romarin
Yoghourt grec, miel, huile d'olive

**

*

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>Carne Cruda, Aioli d'ail noir, œuf poché, parmesan, bolets sautés</i>	38
<i>Terrine de foie gras maison, pruneaux, moutarde aux épices, brioche safrané</i>	42
<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.64
<i>Médailon de filet de bœuf, trilogie de chou-fleur, patates douces</i>	59
<i>Queue de bœuf braisée au gingembre, pommes mousseline, légumes</i>	48
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, couscous au safran, tomates et haricots</i>	62

Végétarien

<i>Cassolette de bolets frais, tagliolini maison et boule de Belp</i>	34 / 42
<i>Couscous au safran, légumes du marché, curry rouge épicé</i>	34 / 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 pruneaux, nougatine d'amandes, glace à la fleur de cannelle</i>	21

Viandes : Suisse Pain : Fait maison

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel