

Le menu

*Tartare de thon « Yellowfin »
Chips de Pompernickel, crème de wasabi, salade asiatique*

*Noix de coquilles St Jacques sautées
Soupe au curry vert, petits légumes*

*Médallions de selle de chevreuil
Racine de persil, poireaux, chou rouge, figues, spätzli*

*Fromages suisses
Pain aux figues*

*Mousse et crumble de Felchlin Bolivia 68%
Confiture de banane, glace à la fève de tonka*

**

*

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>Gelée de bouilli de bœuf et brunoise de légumes, soupe de pomme et raifort</i>	38
<i>Terrine de foie gras maison, vin cuit, poire Bosc, crumble de pain d'épice</i>	42
<i>Homard de l'Atlantique en raviolo ouvert, salsifis, poireaux 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>Filet de Bœuf, langue, vinaigrette au pain, pommes écrasées, légumes</i>	64
<i>Médailon de filet mignon de veau, 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, pommes purée, légumes du Seeland</i>	62

Végétarien

<i>Trilogie de chou-fleur, œuf Bio poché, 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>Cheesecake revisité, argousier, potimarron, spéculoos</i>	21
<i>Agrumes marinées, sorbet au yuzu, crème de citron</i>	21
<i>Financier, rose de Bern, nougatine d'amandes, glace à la fleur de cannelle</i>	21

Chevreuil : Allemagne Viandes : Suisse Pain : Fait maison

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel