

Menu

*Marinierte Jakobsmuscheln
Krabbentartar, Granatapfel, Salat*

*Gebratenes Zanderfilet aus dem Murtensee
Vin cuit Sauce, Wirsing, Zwiebelconfit*

*Entrecôte double vom Blonde d'Aquitaine aus Faoug
Dauphine Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Kapern, Flower Sprouts*

*Käse aus der Schweiz
Feigenbrot*

*Mousse und Crumble von Felchlin Bolivia 68%
Bananenkonfitüre, Tonkabohnen Eis*

**

*

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 Yellowfin Thunfisch, Pumpernickel Chips, Wasabi, Asia Salat</i>	38
<i>Hausgemachte Entenleber-Terrine, Vin cuit, Bosc-Birne, Lebkuchen Crumble</i>	42
<i>Atlantikhummer im offenen Raviolo mit Schwarzwurzeln, Lauch und Bisque</i>	55

Fisch

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

Fleisch

<i>Gebratenes Kalbsfilet und Milken, Stampfkartoffeln, Marktgemüse</i>	62
<i>Geschmorter Ochsenschwanz mit Ingwer, Kartoffel Mousseline, Gemüse</i>	48
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos, Kartoffelpüree, Seelandgemüse</i>	62

Vegetarisch

<i>Dreierlei vom Blumenkohl, pochiertes Bio Ei, 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>Cheesecake „revisité“ Sanddorn, Hokkaidokürbis, Spekulatius</i>	21
<i>Marinierte Zitrusfrüchte, Yuzusorbet und Zitronencreme</i>	21
<i>Crema catalana, Mango, Kardamom Eis</i>	21

Fleisch : Schweiz Brot : Hausgemacht

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich