

Le menu

*Coquilles St Jacques marinées
Tartare de crabe, pomme grenade, salade*

*Filet de sandre du lac de Morat sauté
Sauce au vin cuit, Chou frisé, confit d'oignons*

*Entrecôte double de blonde d'Aquitaine de Faoug
Pommes dauphines, salsifis, câpres, flower sprouts*

*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>Tartare de thon Yellowfin, Pumpernickel, wasabi, salade asiatique</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 mignon et ris de veau sautés, pommes écrasées, légumes du marché</i>	62
<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>Crème catalane, mangue, glace au Cardamome</i>	21

Viandes : Suisse Pain : Fait maison

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel