

## Le menu

*Carne cruda, Aioli d'ail noir  
Oeuf poché et boule de Belp*

\*\*\*

*Poulpe sauté sur purée de pois chiches et poivrons braisés  
Sauce au pimentón de la Vera*

\*\*\*

*Filet de loup de mer, sauce bergamote  
Petites pommes de terre et poireaux  
Purée de racines de persil, flower sprouts*

\*\*\*

*Fromages suisses  
Pain aux figues*

\*\*\*

*Bavaroise d'argousier, potimarron confit, spéculoos  
Glace fior di latte*

\*\*\*

\*\*

\*

*Arno Abächerli vous recommande ce menu pour l'ensemble de la table*

*Menu complet 155  
Quatre plats à choix 135*

## A la carte

### Entrées

<i>Carpaccio de lapin, huile de noisette, boule de Belp, œuf de caille</i>	38
<i>Coquilles St Jacques marinées, tartare de crabe, pomme grenade, salade</i>	38
<i>Terrine de foie gras maison, vin cuit, trilogie de pommes, brioche</i>	42
<i>Demi homard de l'Atlantique, lentilles beluga, salsifis 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>Ravioli au chèvre frais, pignons, raisins de Corinthe, beurre noisette</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>Tarte tatin, glace à la vanille de Tahiti (25 minutes)</i>	21
<i>Agrumes marinées, sorbet au yuzu, crème de citron</i>	21
<i>Mousse et crumble de Felchlin Bolivia 68%, glace à la fève de tonka</i>	21

*Viandes : Suisse      Pain : Fait maison*

*Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel*