

Le menu

*Saumon d'Ecosse mariné
Avocats, crème fraîche, chips de wasabi*

*Gnocchi de pommes de terre maison
Fondue de poireaux, boule de Belp*

*Filet mignon de veau sauté et blanquette de veau braisée
Pommes mousseline
Légumes de saison*

*Fromages suisses
Pain aux figues*

*Bunet aux amaretti, sauce caramel
Glace Fior di Latte, croquant aux amandes*

**

*

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 Gambero Rosso, concombres, Granny Smith, glace au wasabi</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 de bœuf sauté, beurre aux truffes noires, pommes écrasées, légumes</i> | 65 |
| <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> | 22 |
| <i>Tarte tatin, glace à la vanille de Tahiti (25 minutes)</i> | 22 |
| <i>Agrumes marinées, sorbet au yuzu, crème de citron</i> | 22 |
| <i>Mousse et crumble de Felchlin Bolivia 68%, mangue, glace à la fève de tonka</i> | 22 |

Viandes : Suisse Pain : Fait maison Truffes : Périgord

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel