

Menu

*Carpaccio vom Gambero Rosso
Gurken, Granny Smith, Wasabi Eis*

*Offenes Raviolo mit Freiburger Morcheln
Grüner Spargel, Frischkäse, Bärlauchpesto*

*Im Ofen gebratene Königstaube aus der Bresse
Cremige Polenta
Gemüse aus Kerzers*

*Käse aus der Schweiz
Feigenbrot*

*Joghurt-Zitronenmousse
Konfierter Rhabarber, Erdbeersorbet*

**

*

Arno Abächerli empfiehlt Ihnen, dieses Menu tischweise zu bestellen

*Menu komplett 155
Vier Gänge nach Wahl 135*

A la carte

Vorspeisen

<i>Tataki vom Yellowfin Thunfisch, süssaurer Spargel, Asiasalat, Ponzu</i>	39
<i>Marinierte Jakobsmuscheln, Krabbentartar, Granatapfel, Salat</i>	39
<i>Hausgemachte Entenleber-Terrine, Vin cuit, dreierlei vom Apfel, Brioche</i>	44
<i>Atlantikhummer, Romesco Sauce, Erbsenpüree und seine Bisque</i>	58

Fisch

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

Fleisch

<i>Rinderfilet mit gebratener Entenleber, Mousseline-Kartoffeln, Marktgemüse</i>	65
<i>Cassolette von Kalbsmilken und frischen Morcheln, Tagliatelle, Gemüse</i>	52
<i>Kalbsribeye, dreierlei von der Karotte, Bärlauch Gnocchi (für 2 Pers.)</i>	p.P.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>	22
<i>Tarte Tatin, Eis von Tahiti Vanille (25 Minuten)</i>	22
<i>Panna Cotta „ Luciano Orlandi “ Erdbeeren, Rosmarin Eis</i>	22
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen, Pistazieneis, Himbeeren</i>	22

Fleisch : Schweiz Brot : Hausgemacht

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich