

## Menu

*Marinierte Felchenfilets aus dem Murtensee  
Felchen Kaviar, Stangensellerie, Tomatensorbet*

\*\*\*

*Geschmorter Ochschwanz aus Faoug  
Ingwer, Kartoffel Mousseline, Süsskartoffel Chips*

\*\*\*

*Gebratenes Filet vom Pata Negra Iberico  
Kichererbsen, Pimentón de la Vera  
Gemüse aus Kerzers*

\*\*\*

*Käse aus der Schweiz  
Feigenbrot*

\*\*\*

*„Cherry Lady“*

\*\*\*

\*\*

\*

*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>Carpaccio vom Gambero Rosso, Gurke, Melone, Wasabi Eis</i>	39
<i>Hausgemachte Entenleber-Terrine, karamellisierte Aprikose, Mandelkrokant</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, Kartoffel Mousseline, Marktgemüse</i>	65
<i>Cassolette von Kalbsmilken und Pilzen, Gemüse, hausgemachte Tagliatelle</i>	52
<i>Im Ofen gebratene Königstaube aus der Bresse, cremige Polenta, Gemüse</i>	66
<i>Medaillons vom Sommerbock, Schupfnudeln, Holunder, Apfel, Tannenspitz</i>	68

### 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    Reh : Österreich    Pata Negra : Spanien*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich*