

Le menu

*Filets de féra du lac de Morat marinées
Caviar de féra, céleri branche, sorbet de tomates*

*Queue de Bœuf de Faoug braisée
Gingembre, mousseline de pommes de terre, chips de patates douces*

*Filet mignon de Pata Negra Iberico
Pois chiches, Pimentón de la Vera
Légumes de saison*

*Fromages suisses
Pain aux figues*

« Cherry Lady »

**

*

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>Tataki de thon Yellowfin, asperges à l'aigre doux, salade asiatique, ponzu</i>	39
<i>Carpaccio de Gambero Rosso, concombre, melon, glace au wasabi</i>	39
<i>Terrine de foie gras maison, abricot caramélisé, croquant d'amandes</i>	44
<i>Homard de l'Atlantique, sauce romesco, purée de petits pois et sa bisque</i>	58

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, escalope de foie gras sautée, pommes mousseline, légumes</i>	65
<i>Cassolette de ris de veau et champignons, légumes, tagliatelle maison</i>	52
<i>Pigeon royal de la Bresse rôti au four, polenta crémeuse, légumes du marché</i>	66
<i>Médallions de chevreuil d'été, schupfnudeln, pomme, bourgeon de sapin</i>	68

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>	22
<i>Tarte tatin, glace à la vanille de Tahiti (25 minutes)</i>	22
<i>Panna Cotta « Luciano Orlandi », fraises, glace au romarin</i>	22
<i>Gâteau au chocolat tiède, glace pistache, framboises</i>	22

Viandes : Suisse Pain : Fait maison Chevreuil : Autriche Pata Negra : Espagne

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel