

Menu

*Tomaten Consommé mit gebratener Riesencrevette
Tomatenmousse, kleines Gemüse*

*Cassolette von frischen Pfifferlingen
Hausgemachte Tagliarini, Belper Knolle*

*Medaillon vom Schweizer Kalbsfilet
Neue Kartoffeln
Ratatouille*

*Käse aus der Schweiz
Feigenbrot*

*Dreierlei vom gelben Pfirsich mit Minze
Eis von Tahiti -Vanille*

**

*

Arno Abächerli empfiehlt Ihnen, dieses Menu tischweise zu bestellen

*Menu komplett 155
Vier Gänge nach Wahl 135*

A la carte

Vorspeisen

<i>Kalbstartar auf Aioli aus schwarzem Knoblauch, pochiertes Bio Ei</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>Cassiolette von Kalbsmilken und Pilzen, Gemüse, hausgemachte Tagliarini</i>	52
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarerpos, Kichererbse, Senfkaviar, Bohnen</i>	66
<i>Medaillons vom Sommerbock, Schupfnudeln, Holunder, Apfel, Tannenspitz</i>	68

Vegetarisch

<i>Dreierlei vom Blumenkohl, pochiertes Bio Ei, Pecorino Sardo</i>	34 / 42
<i>Cassiolette von Pfifferlingen, hausgemachte Tagliarini, Belper Knolle</i>	34 / 42

Desserts

<i>Käse aus der Schweiz</i>	22
<i>Joghurtmousse auf Portokirschen, Pastis-Kresse, Kirschensorbet</i>	22
<i>Mille-feuille von Erdbeeren und weisser Schokolade, Erdbeersorbet</i>	22
<i>Mousse von Felchlin Bolivia 68 %, Himbeeren, Eis von rosa Pfeffer</i>	22

Fleisch : Schweiz Brot : Hausgemacht Reh : Österreich

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich