

Le menu

Consommé de tomates et crevette géante sautée
Mousse de tomates, petits légumes

Cassolette de chanterelles
Nouilles maison et boule de Belp

Filet mignon de veau suisse sauté
Pommes nouvelles
Ratatouille

Fromages suisses
Pain aux figues

Trilogie de pêche jaune à la menthe
Glace à la vanille de Tahiti

**

*

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>Tartare de veau, aioli d'ail noir, œuf Bio poché, boule de Belp</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>Cassolette de ris de veau et champignons, légumes, tagliatelle maison</i>	52
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, pois chiche, caviar de moutarde, haricots</i>	66
<i>Médallions de chevreuil d'été, Schupfnudeln, pomme, bourgeon de sapin</i>	68

Végétarien

<i>Trilogie de chou-fleur, œuf Bio poché, Pecorino Sardo</i>	34 / 42
<i>Cassolette aux chanterelles, nouilles maison, boule de Belp</i>	34 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromages suisses</i>	22
<i>Mousse de yaourt, cerises au Porto, cresson de Pastis, sorbet de cerises</i>	22
<i>Mille-feuille de fraises et chocolat blanc, sorbet fraises, pesto doux</i>	22
<i>Mousse de Felchlin Bolivia 68%, framboises, glace au poivre rose</i>	22

Viandes : Suisse Pain : Fait maison Chevreuil : Autriche

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel