

Menu

*Carpaccio vom Gambero Rosso
Gurke, Melone, Wasbi Eis*

*Eglifilet aus dem Murtensee
Verjus, Erbsen, Radieschen*

*Medaillon vom Rinderfilet von der „Ferme Aebischer“ aus Faoug
Schupfnudeln , Spitzkohl
Knollensellerie, Hokaido Kürbis*

*Käse aus der Schweiz
Feigenbrot*

*Financier mit „Vin cuit“ Eis
Marinierte Birnen mit Honig und Olivenöl*

**

*

Arno Abächerli empfiehlt Ihnen, dieses Menu tischweise zu bestellen

*Menu komplett 155
Vier Gänge nach Wahl 135*

A la carte

Vorspeisen

<i>Carne cruda, Aioli aus schwarzem Knoblauch, pochiertes Bio Ei, Parmesan</i>	39
<i>Carpaccio vom Kaninchen, Haselnussöl, Wachtelei, Belper Knolle</i>	39
<i>Gebratene Entenleber, Marronipüree, Karamell, Apfel, Spekulatius</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>Gebratenes Medaillon vom Kalbsfilet, Ratatouille, Zucchetti Cannelloni</i>	64
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarerpos, Kichererbse, Senfkaviar, Bohnen</i>	66
<i>Wachtel aus der Region, zweierlei vom Mais, Kohlrabi, Süsskartoffel Chips</i>	58

Vegetarisch

<i>Dreierlei vom Blumenkohl, pochiertes Bio Ei, Belper Knolle</i>	34 / 42
<i>Hausgemachte Kürbistravioli, Nussbutter, Korinthen, Ziegenkäse</i>	34 / 42

Desserts

<i>Käse aus der Schweiz</i>	22
<i>Pavlova mit frischen Beeren und Fior di Latte Eis</i>	22
<i>Crema Catalana mit Portofeigen und Kardamom Eis</i>	22
<i>Mousse von Felchlin Bolivia 68 %, Brombeeren, Eis von rosa Pfeffer</i>	22

Fleisch : Schweiz Brot : Hausgemacht

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich