

Le menu

Carpaccio de Gambero Rosso
Concombre, melon, glace au wasabi

Filets de perche du lac de Morat
Verjus, petits pois, radis

Filet de bœuf de la ferme Aebischer à Faoug
Schupfnudel, chou pointu
Céleri rave, potimarron

Fromages suisses
Pain aux figues

Financier, glace au vin cuit
Poires marinées au miel et huile d'olive

**

*

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>Carne cruda, aioli d'ail noir, œuf Bio poché, parmesan, radis bière</i>	39
<i>Carpaccio de lapin, huile de noisette, œuf de caille, boule de Belp</i>	39
<i>Foie gras sauté, purée de marron, caramel, pomme, spéculoos</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>Médailon de filet mignon de veau, ratatouille, cannelloni de courgettes</i>	64
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, pois chiche, caviar de moutarde, haricots</i>	66
<i>Caille de la région, duo de maïs, chou pomme, chips de patates douces</i>	58

Végétarien

<i>Trilogie de chou-fleur, œuf Bio poché, boule de Belp</i>	34 / 42
<i>Ravioli maison de courge, beurre noisette, pignons, chèvre frais</i>	34 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromages suisses</i>	22
<i>Pavlova, baies marinées, glace fior di latte</i>	22
<i>Crema catalana, figues au porto, glace cardamome</i>	22
<i>Mousse de Felchlin Bolivia 68%, mûres, glace au poivre rose</i>	22

Viandes : Suisse Pain : Fait maison

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel