

Le menu du chevreuil de la région

Carpaccio de gigot
Huile parfumé au café, œuf de caille, boule de Belp

Effiloché et chou rouge
Mousseline de pommes de terre, pain aux herbes

Médallions de la selle, jus aux bourgeons de sapin
Schupfnudel, choux de Bruxelles
Céleri rave, figue au vin rouge

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>Tartare de thon, crème de wasabi, salade asiatique, Pumpernickel</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, racine de persil, patates douces 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 mignon de veau, salsifis, chou de Milan, petites pommes de terre</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%, mangue, glace au poivre rose</i>	22

Viandes : Suisse Pain : Fait maison

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel