

Menu

*Mousse von Ramati Tomaten
Ziegenfrischkäse, Pulpo, Gemüse Brunoise, Pumpernickel*

*Eglifilet von Pierre Schär aus dem Murtensee
Verjus, Erbsen, Kefen, Stangensellerie*

*Rehrücken vom Sommerbock
Süsskartoffeln, Aprikosen, Sanddorn, Pfifferlinge*

*Käse aus der Schweiz
Feigenbrot, Apfel Chutney*

*Joghurt Timbale
Marinierte Beeren und ihr Sorbet*

**

*

Arno Abächerli empfiehlt Ihnen, dieses Menu tischweise zu bestellen

*Menu komplett 145
Vier Gänge nach Wahl 125*

A la carte

Vorspeisen

<i>Carpaccio von Jakobsmuscheln, Krabbentartar, Gurken, Melonen</i>	38
<i>Entenleber Terrine, Porto Kirschen, Griess, hausgemachter Brioche</i>	42
<i>Potpourri von Seelandtomaten, Salsa Verde, Burrata, Tomatensorbet</i>	32
<i>Offenes Raviolo vom Atlantik-Hummer, Bisque, Sommergemüse</i>	55

Fisch

<i>Süsswasserfisch nach Tageseinkauf (Schweiz)</i>	56
<i>Salzwasserfisch nach Tageseinkauf (Nordatlantik)</i>	62

Fleisch

<i>Königstaube im Ofen gebraten, cremige Polenta, Marktgemüse</i>	62
<i>Rücken vom Bio Lamm aus Villarepos, Safrancouscous, Ratatouille</i>	62
<i>Medaillon vom Kalbsfilet, Milken, Dreierlei vom Blumenkohl</i>	59

Vegetarisch

<i>Cassolete von Pfifferlingen, hausgemachte Tagliatelle, Belper Knolle</i>	32 / 42
<i>Ziegenkäseravioli, Nussbutter, Pinienkerne, Korinthen</i>	32 / 42

Desserts

<i>Käse aus der Schweiz</i>	21
<i>Financier mit Apfel, Eis von Tahiti-Vanille, Mandel-Krokant</i>	21
<i>Schokoladen Terrine, Himbeersorbet, Quarkmousse, Honigkresse</i>	21
<i>Cheesecake „revisité“ karamellisierte Aprikosen, Rosmarineis, Spekulatius</i>	21

Fleisch : Schweiz Taube : Frankreich Reh : Deutschland

Bei Allergien beraten wir Sie gerne persönlich