

## 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*