

Carina®

“Food for the belly, wine for the soul”

3-COURSE MENU

Entrée, plat principal et dessert. Café et eau **69CHF**

Option végétarienne **66CHF**

ENTRÉES

Soupe du jour **18CHF**

Le réconfort ultime de l'hiver

+ **Sandre ceviche** **32CHF**

Vinaigrette à la mangue,
mousse d'avocat, orange, échalote

Poi, Fru,
Sul

Salade de Betteraves **19CHF**

Romme maison, clémentine,
noix caramélisées

Lac, Fru,
Sul

+ **Sous-vide Œufs suisses** **19CHF**

Mousse de pomme de terre,
chorizo sauté et pain au levain frit

Œu, Glu,
Lac

ACCOMPAGNEMENTS

Chou grillé **14CHF**

Infusé au beurre de miso **Glu, Lac**

Salade de jeunes épinards **15CHF**

Grana Padano et huile de tartufo **Lac**

Broccolini **19CHF**

Beurre noisette **Lac, Fru**

Pommes de terre nouvelles vapeur **15CHF**

Aïoli au paprika fumé et furikake **Œe, Mou**

+ **Pain au levain** **8CHF**

Beurre fouetté de la fromagerie Bern Käserei

Glu, Lac

PLATS PRINCIPAUX

+ **Sandre grillé** **42CHF**

Beurre blanc, mousse de pommes de terre en croûte de sel, laitue grillée

**Glu, Lac,
Poi**

Blanc de poulet juteux **38CHF**

Servi avec crémeux de céleri, broccolini grillé et jus à l'orange

Lac, Sul

Risotto crémeux **28CHF**

Champignons râpés et potiron

Lac, Sul

ALLERGÈNES: **Gluten, Crustacés, Œuf, Poisson, Arachides, Soja, Lactose, Fruits à coque,**

Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.

