

Kalte Vorspeisen

*Foie Gras Roulade mit Kalbs-Tartar auf Kalbs-Carpaccio & Rhabarber-Chutney
Wassermelone Artischocken Salat & Crudites Fr. 45*

*Sommerlicher Cocktail mit Äemme Schrimps & Thunfisch Sashimi, Wassermelone, Äpfel,
Confierte Tomaten & Kräuter, Radisli Kumquats Vinaigrette Fr. 45*

*Mediterrane Gemüse-Terrine auf Kräuter-Sauce mit marinierten-Pilzen,
Grissini & kalte Gurken-Suppe Fr. 39*

Nüsslisalat & Blattsalate mit Speck, Ei & gebratenen Pilzen Fr. 28

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber auf Balsamico-Kirschen Fr. 45

*Rock-Lobster auf Salicornes, getrocknete Tomaten, Patanegra-Schinken,
Kichererbsen & Tomaten-Essenz Fr. 45*

Steinpilz-Ravioli auf Schwarzwurzeln mit Gebratenen Steinpilzen & Sellerie-Püree Fr. 39

Fisch & Vegetarisch

*Zander auf Eierschwämmchen & Spinat mit Frühlingszwiebeln,
Erbsen-Püree, Tomaten-Vinaigrette & Venere-Reis Fr. 69*

*Gebratener Rock-Lobster mit Dimsum auf Salicornes, Kichererbsen,
getrocknete Tomaten & Patanegra-Schinken, Erbsen, Humus & Tomaten-Essenz Fr. 72*

*Knusprige-Gemüse-Dim-Sum mit Artischocken auf Eierschwämmchen, Erbsen mit
Kefestreifen, Frühlingszwiebeln, Hummus & Curry-Beurre-Blanc Fr. 52*

Fleisch Gerichte

*Sisteron-Lammrücken auf Bohnen mit Mangold, Ratatouille, Cipolle, Mais-Creme,
Cassis-Jus & Limonen-Ravioli Fr. 72*

Rindsfilet mit Seeländer-Gemüse, Cassis-Jus & Kartoffel-Kräuter-Mousseline Fr. 69

*Kalbsmedaillons auf Endivie mit Blattspinat, Artischocken,
Auberginen Kaviar, Vin-Jaune Sauce & Kalbsfleisch- Tortelini Fr. 69*

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolate im Milchännchen Fr. 25

„Sunrise“ Mousse au Chocolate, Gebrannte- Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 25

Aprikosen-Tarte mit Himbeeren & Kokossorbet auf Limonen-Creme Fr. 25

Himbeer-Pistazie-Tiramisu & Basilikum-Eis auf Röteli-Sabayon Fr. 25

*Variation von hausgemachten Sorbets &
Eis mit Früchten Fr. 25*

*Auswahl von Schweizer Käse
„Selektion du Chef“ Fr. 25*