

KALTE VORSPEISEN:

MAIN HUMMER AUF MANGO-SALAT MIT GRÜNEN-SPARGELN
SAFRAN-SAUCE & ORANGEN-VINAIGRETTE FR. 45

THUNFISCH-SASHIMI MIT MALOSSOL-KAVIAR AUF WOLFSBARSCH-CARPACCIO,
PETERSILIEN-CREME, GRÜNE-SPARGELN & WOOK-GEMÜSE FR. 45

FRÜHLINGS GEMÜSE MIT VINAIGRETTE AUF SPARGEL-MOUSSE, WACHTEL-EI
CHAMPIGNONS, FRÜHLINGS-ZWIEBELN, & BÄRLAUCH-MAYONAISE FR. 42

WARME VORSPEISEN:

AGNOLOTTI MIT MORCHELN & SPINAT,
MIMOLETTE, ROTWEIN-ESCHALOTTEN & ZITRONEN-SAUCE FR. 35

WACHTELBRUST & KALBSMILKEN AUF FAVA-BOHNEN MIT
FRISCHEN MORCHELN FR 45

GEBRATENE FRANZÖSISCHE ENTENLEBER AUF
MANGO CHUTNEY FR. 45

FISCH, KRUSTENTIER & VEGETARISCH:

STEINBUTT MIT KAPERN AUF CIMA DI RAPPA, GEFÜLLTE RONDINI,
GELBE PAPRIKA-SAUCE, ARTISCHOCKEN & NEUE BRATKARTOFFELN FR. 72

MAIN HUMMER AUF SPINAT MIT HAUSGEMachten KRABBEN-RAVIOLI,
SEELÄNDER-GEMÜSE & TOMATEN-VINAIGRETTE FR. 75

BÄRLAUCH-RISOTTO MIT FRISCHEN MORCHELN, FRÜHLINGS-GEMÜSE &
MIMOLETTE KÄSE FR. 49

FLEISCH GERICHTE:

EMMENTALER-KALBS-FILET AUF RAHMWIRSING MIT SCHWARZWURZELN
SELLERIEPÜREE, PORTWEIN-JUS & SAFRAN-MOUSSELINE FR. 69

MILCH LAMM-SCHULTER AUF GRÜNEM-GEMÜSE MIT CIPOLLOTTI
BÄRLAUCH-SAUCE & RATATOUILLE -RAVIOLI AB 2 PERSONEN FR. 69 P PER.

SWISS BEEF RINDSFILET MIT SEELÄNDERGEMÜSE,
PORTWEIN-JUS & KNUSPRIGE RÖSTI-KARTOFFELN FR. 69

SÜSSSPEISEN:

„FRIEDIS“ MOUSSE AU CHOCOLAT
IM MILCHKÄNNCHEN FR. 24

TONKA-BOHNEN-TÖRTCHEN AUF ERDBEER-RHABARBER SALAT
RHABARBER-SORBET MIT ORANGEN-SCHAUM & MANDEL-STANGE FR. 24

RHABARBER-GRATIN MIT GRANDMANIER & SAUERRAHM-EIS &
KNUSPRIGES ERDBEER-TÜRMCHEN & FR. 24

„SUNRISE“ MOUSSE AU CHOCOLAT, GEBRANNT- CREME &
GERÜHRTES EISKAFFEE FR. 22

VARIATION VON HAUSGEMachten SORBETS &
EIS MIT FRÜCHTEN FR. 22

AUSWAHL VON SCHWEIZER KÄSE
„SELEKTION DU CHEF“ FR. 24