

Kalte Vorspeisen

*Foie- Gras Terrine mit Süsswein- Nussgelee
Quittengelee & mariniertes Kohlrabi Fr. 45*

Lachs-Roulade auf Gemüsesalat mit Ponzu-Yuzu Sauce & Avocado Dipp Fr. 45

*Randen Mille-Feuille mit Apfel-Fenchel Salat, Frischkäse, Grapefruit, Kohlrabi mit
Apfelkompott & Grissini Fr. 39*

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

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber auf Randen-Saft mit Rande & Fenchelpollen Fr. 45

Rock-Lobster auf Kardy mit Karotten Püree & Bouillabaisse Fr. 45

Klare Oxtail Suppe mit Limonen-Ravioli & Waldpilze Fr. 35

Fisch & Vegetarisch

*Zander auf Federkohl & Waldpilze, wilder-Broccoli, Mangold, Pastinaken-Püree,
Yuzu Sauce & Venere-Reis Fr. 69*

*Rock-Lobster auf Kardy mit geschmorten Karotten,
Karotten-Püree, Fave-Bohnen, Bouillabaisse & Dimsum Fr. 69*

*Kürbis-Ravioli auf Waldpilze & Blattspinat, wilder Broccoli
Artischocken, Humus & Yuzu-Sauce Fr. 52*

Fleisch Gerichte

Rindsfilet mit Seeländer-Gemüse, Sellerie-Püree, Portwein-Jus & Kartoffel-Galetten Fr. 69

*Kalbsmedaillons auf Endivie mit geschmorten Karotten, Artischocken,
Kürbis-Püree, Portwein-Jus & Kalbsfleisch-Tortellini Fr. 69*

*Rehrücken auf Waldpilzen mit Rotkraut, Melonen-Confit, Maroni, Büscheli-Birne,
Selleriepüree, Rosenkohlblätter, Spätzli & Rosmarin Sauce Pro Pers Fr. 75 ab 2 Pers.*

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchkännchen Fr. 25

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

Apfel-Tarte mit Zimt Eis Fr. 25

*Maroni Mousse auf Zwetschgenkompott mit
Zwetschgen sorbet & Kirschsabayon Fr. 25*

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

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 25