

Kalte Vorspeisen

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

*Kürbisrolle mit Lachsriette auf Petersilienwurzel-Mousse, Lachs Sashimi mit
Malosol-Kaviar, Ponzu- Yuzu Sauce & Avocado Dipp Fr. 45*

*Randen Mille-Feuille mit Fenchelsalat, Frischkäse, Grapefruit marinierter Kohlrabi &
Grissini Fr. 39*

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

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber auf Melonen-Confit Fr. 45

Rock-Lobster auf Endivie mit Salicornes & Sauce Bouillabaisse Fr. 45

Klare Ochschwanz-Consommé mit Limonen Ravioli & Gemüseperlen Fr. 35

Fisch & Vegetarisch

*Zander aus dem Lago Maggiore auf Federkohl mit Mönchsbart, Schwarzwurzel, Stachis,
Pastinaken-Püree, Rosmarin-Sauce & Steckrüben-Moussline Fr. 69*

*Rock-Lobster auf Endive mit Salicornes, geschmorte Karotte,
Karotten Püree, Fave- Bohnen, Stachis, Sauce Bouillabaisse & Dimsum Fr. 69*

Kürbis- Ravioli auf Blattspinat, Mönchsbart Artischocken, Humus & Rosmarin-Sauce Fr. 52

Fleisch Gerichte

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

*Kalbsmedaillons auf Kardy, geschmorte Karotten, Artischocken
Kürbispüree, Trüffel-Portwein-Jus & Kalbsfleisch-Tortellini Fr. 69*

*Sisteron Lamm- Rücken auf Rahm- Wirsing, Bohnen, Artischocken, Selleriepüree,
Portwein-Jus & Gnocchi für 2 Pers Fr. 75 p Pers.*

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchännchen Fr. 25

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

Mandarinen Bavaroise mit marinierten Mandarinen & Schokoladensorbet Fr. 25

Warmer Schokoladen Kuchen mit Zitrusfrüchte-Salat &

Kokosnuss -Rahm- Bourbon-Vanille-Eis Fr. 25

Variation von hausgemachten Sorbets &

Eis mit Früchten Fr. 25

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 25