

Kalte Vorspeisen

*Foie-Gras Ring & Enten-Confit Praline im Blutorangen-Gelée,
geräucherte Entenbrust & Endivien Salat Fr. 45*

*Tunfisch Sashimi auf Wook-Gemüse mit Wasabi-Schaum,
Granny Smith-Dip & Kleiner Asiatischer Nudel-Salat 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 Mango-Chutney Fr. 45

*Norwegische Jakobsmuscheln auf Endivie mit Mandeln, Fave-Bohnen,
Stachys Safran Beurre-Blanc Fr. 49*

Klare Ochsenchwanz-Consommé mit Kürbis-Ravioli Fr. 29

Fisch & Vegetarisch

*Zander auf Federkohl mit Kalettes, Kardy, Pastinaken-Wurzel-Püree,
Rosmarin-Beurre Blanc & Kartoffel-Steckrüben-Mousseline Fr. 69*

*Rocklobster auf Wirsing mit Fave-Bohnen, geschmorte Karotten,
Karotten-Ingwer-Püree, Tamarinden-Sauce & Dimsum Fr. 72*

*Knusprige-Gemüse-Dim-Sum auf Federkohl, gefüllte-Artischocken, Kardy, Rosenkohl-Blätter,
Hummus & Tamarinden-Sauce Fr. 52*

Fleisch Gerichte

Rindsfilet mit Seeländer-Gemüse, Portwein-Jus & Kartoffel-Steckrüben-Mousseline Fr. 69

*Kalbsmedaillons auf Wirsing mit Blattspinat, gefüllte-Artischocken, Kürbis-Püree,
Rahm-Sauce & Kalbsfleisch-Tortelini Fr. 69*

*Pyrenäen Milchlamm Schulter auf Spinat mit Peperonata, Artischocken, Sellerie-Püree,
Schwarzer-Knoblauch & Kartoffel-Steckrüben-Mousseline & Knoblauch-Rahm-Sauce
Für 2 Personen Fr. 69 pP.*

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolate im Milchännchen Fr. 25

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

*Passionsfrucht «Bavaroise» mit Hibiskus-Kern auf Mango Sablé &
Schokoladen-Eis mit Mandel Hype Fr. 25*

*Gratin von Feigen & karamellisierten Äpfeln &
Mandel-Eis mit Amarena-Kirsche Fr. 25*

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

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