

Kalte Vorspeisen

Foie-Gras Mille Feuille mit geräucherter Entenbrust, marinierte Mispeln, Mandel-Tapenade & Sanddorn-Creme Fr. 45

Krabben-Salat auf Thunfisch Tartar mit Erbsen-Sorbet & Schwarzem-Reis-Dressing, Krabben-Bein auf asiatischem Nudel-Salat & Wassermelone Fr. 45

Mediterrane Gemüse-Terrine mit Artischocke auf Gemüse-Carbonate, grünes- Tomaten Chutney & Sommer-Salat Fr. 39

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

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber auf Balsamico-Kirschen Fr. 45

„Mai „ Hummer auf Endivie mit Salicornes & Bouillabaisse-Sauce Fr. 49

Klare Tomaten-Essenz mit Limonen-Ravioli & Eierschwämmchen Fr. 35

Fisch & Vegetarisch

Steinbutt auf Eierschwämmchen & Spinat mit Pak-Choi, Mangold, Pastinaken-Wurzel-Püree, Tomaten-Vinaigrette & Venere-Reis Fr. 72

„Main „Hummer auf Wirsing mit Fave-Bohnen, geschmorte Karotten, Karotten-Püree, Bouillabaisse-Sauce & Dimsum Fr. 72

Knusprige-Gemüse-Dim-Sum auf Coco-Bohnen, Rande, Mangold, Humus, Soja-Bohnen & Jaipur-Curry-Sauce Fr. 52

Fleisch Gerichte

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

Kalbsmedaillons auf Coco-Bohnen mit geschmorten Karotten, Steinpilze, Erbsen-Püree, Portwein-Jus & Kalbsfleisch-Tortelini Fr. 69

Sisteron Lammschulter auf Wirsing mit Steinpilzen, Rande, mini Lattich, Sellerie-Püree, Steinpilz-Ravioli & Rosmarin-Sauce für 2 Personen Fr. 73 pro Person

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolate im Milchkännchen Fr. 25

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

Ricotta-Mascarponeküchlein mit Himbeeren, Pistaziensabayon & Granny Smith Sorbet Fr. 25

Mango-Strudel auf Ananas mit Kirschen-Mousse & Basilikum-Eis Fr. 25

Variation von hausgemachten Sorbets &

Eis mit Früchten Fr. 25

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 25