

### Kalte Vorspeisen

*Hirsch -Carpaccio mit Kürbis Chutney & Grüne-Nüsse,  
Foie-Gras Mille-Feuille mit Hirschrohschinken Fr. 45*

*Saiblings Roulade mit Wasabi-Schaum auf marinierten Jakobsmuscheln mit Vinaigrette &  
Kleiner Blattsalat Fr. 45*

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

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

### Warme Vorspeisen

*Gebratene Entenleber auf Mango-Chutney Fr. 45*

*Hummer auf Wirsing mit Soja-Bohnen, geschmorte Karotten,  
Karotten-Ingwer-Püree & Hummer-Beurre-Blanc Fr. 49*

*Klare Ochsenchwanz-Consommé mit Kürbis-Ravioli Fr. 29*

### Fisch & Vegetarisch

*Schweizer Zander auf Federkohl, Meerrettich mit Kalettes & Fave-Bohnen,  
Pastinaken-Wurzel-Püree, Meerrettich-Sauce & Kartoffel-Mousseline mit Steckrüben Fr. 69*

*Hummer auf Wirsing mit Soja-Bohnen, geschmorte Karotten,  
Karotten-Ingwer-Püree, Hummer-Beurre-Blanc & Dimsum Fr. 72*

*Knusprige-Gemüse-Dim-Sum auf Federkohl, gefüllte-Artischocken, Kardy, Rosenkohl-Blätter,  
Hummus & Curry-Beurre-Blanc Fr. 52*

### Fleisch Gerichte

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

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

*Rehrücken auf Waldpilze, Melonen-Confit, Kastanien, Büscheli-Birne, Sellerie-Püree,  
Rotkraut & Spätzli Fr. 75*

### Süssspeisen

*„Friedis“ Mousse au Chocolate im Milchännchen Fr. 25*

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

*Marroni-Mousse-Kugel mit Sauerkirschen-Kern auf Eierlikör-Sauce,  
Zwetschgen-Knusperli auf Zwetschgen-Terrine mit Basilikum-Eis 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*