

Kalte Vorspeisen

Mille Feuille von Foie-Gras, Patan Negra Schinken, Ananas & grüne Spargeln Fr. 45

Lachsroulade auf Wok-Gemüse mit Wasabi-Schaum, Sesam-Dressing & Kleiner Asiatischer Nudel-Salat Fr. 45

Ravioli von Kohlrabi mit Hobelkäse-Mousse, gebackenes Eigelb, grüne Spargeln, Trüffel Vinaigrette, Kleiner Salat mit Gemüse Fr. 39

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

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber auf Rhabarber-Chutney Fr. 45

Rocklobster auf Endivie mit Salicornes & Soja-Sauce Fr. 49

Klare Ochsenschwanz-Consommé mit Kürbis-Ravioli Fr. 29

Fisch & Vegetarisch

Seezunge auf Federkohl mit Pak-Choi, Schwarzwurzel, Pastinaken-Wurzel-Püree, Yuzu-Beurre Blanc & Venere-Reis Fr. 69

Rocklobster auf Wirsing mit Fave-Bohnen, geschmorte Karotten, Karotten-Püree, Krustentier-Sauce & Dimsum Fr. 69

Knusprige-Gemüse-Dim-Sum auf Federkohl, gefüllte-Artischocken, Schwarzwurzel, Humus, Rosenkohl-Blätter & Jaipur-Curry-Sauce Fr. 52

Fleisch Gerichte

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

Kalbsmedaillons auf Wirsing mit Blattspinat, frische Morcheln, Karotten-Püree, Portwein-Jus & Kalbsfleisch-Tortelini Fr. 69

Oberländer Weidelammrücken auf Spinat mit Morcheln, Artischocken, Sellerie-Püree, Schwarzer-Knoblauch, Bärlauch-Risotto & Portwein-Jus Fr. 69 pP. Ab 2 Pers

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolate im Milchkännchen Fr. 25

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

Île Flottante mit Erdbeeren- Rhabarber Salat & Mango Sorbet Fr. 25

Knuspriger Passionsfrucht-Mousse Kugel auf Erdbeere-Rhabarber Salat & Sauerrahm-Eis mit Mandel -Hype Fr. 25

Variation von hausgemachten Sorbets & Eis mit Früchten Fr. 25

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 25