

### Kalte Vorspeisen

*Sommersalate mit marinierten Eierschwämmchen & Wachtel-Ei Fr. 28*

*Rinds-Carpaccio vom Weiderind mit Foie-Gras Apfel & geriebene Mimolette Fr. 45*

*Thunfisch-Sashimi mit Asia-Salat & Wasabi-Eis Fr. 45*

*Variation von Bio-Tomaten aus Diessbach mit weissem Tomaten Mousse,  
Tomaten Sorbet, marinierten Cherry Tomaten & Mozzarella Fr. 45*

### Warme Vorspeisen

*Weisse-Spargelcreme-Suppe mit Knusperstange Fr. 24*

*Spareribs vom Schwein mit Togarashi Fr. 35*

*Rocklobster mit Artischocken, frischen Erbsen & Safran Bouillon Fr. 45*

*Gebratene Entenleber auf Balsamico Kirschen Fr. 45*

*Herzkalbs-Milken mit frischen Eierschwämmchen & Spitzkohl Fr. 39*

### Fisch & Vegetarisch

*Zander auf Spitzkohl mit Bio-Gemüse, Tomaten Vinaigrette,  
Venere-Reis & Zitronen Beurre Blanc Fr. 69*

*Quark-Ravioli mit Bio- Gemüse, frischen Eierschwämmchen,  
Tomaten Vinaigrette & Zitronen Sauce Fr. 56*

### Fleisch Gerichte

*Rindsfilet mit Bio-Seeländergemüse, frischen Eierschwämmchen,  
Kartoffel-Mousseline & Portwein Jus Fr. 69*

*Kalbsrücken mit Bio-Seeländergemüse, frischen Eierschwämmchen,  
Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 69*

*Irishes Lammrücken mit Bio-Gemüse frischen Eierschwämmchen,  
Selleriepüree, Kartoffel-Mousseline & Rahmsauce Fr. 69*

### Süssspeisen

*„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchkännchen Fr. 25*

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

*Erdbeere- Bavaroise mit Orangenfilet, Orangensaft & Basilikum Eis Fr. 25*

*Ile Flottante mit Beeren & Himbeeren-Sorbet Fr. 25*

*Auswahl von Schweizer Käse*

*„Selektion du Chef“ Fr. 25*