

Kalte Vorspeisen

Wintersalate mit frischen Waldpilzen & Wachtel-Ei Fr. 28

Foie-Gras Apfel mit Winterlichem Gemüse Garten Fr. 45

Krabben-Tatar mit Wasabi-Eis auf Gambero Rosso Carpaccio Fr. 45

Kürbismousse mit winterlichem Gemüse Garten Fr. 45

Warme Vorspeisen

Petersilienwurzelcreme Suppe mit Hummer Fr. 39

Hummer auf Federkohl & Kardy mit Osietra Kaviar & Bouillabaisse Fr. 45

Gebratene Entenleber auf Mango-Chutney Fr. 45

Gebratene Wachtel auf Federkohl & Kardy mit Trüffeljus Fr. 39

Fisch & Vegetarisch

Steinbutt auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Karotten-Püree

Rosmarin Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 75

Limonen-Quark-Ravioli mit Bio- Gemüse, frischen Pilze & Zitronen-Sauce Fr. 56

Fleisch Gerichte

Rindsfilet auf Krautstiele mit Bio-Seeländergemüse, Pastinaken-Püree,

Kartoffel-Steckrüben-Mousseline & Portwein Jus Fr. 69

Kalbsmedaillon auf Schwarzwurzeln mit Bio-Seeländergemüse, Pastinaken-Püree,

Kartoffel-Steckrüben-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 69

Lammrücken auf Blattspinat mit Endivie, Artischocken, Cipolle,

Kartoffel-Steckrüben-Mousseline & Trüffel Jus Fr. 75

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchkännchen Fr. 25

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

Weisses Schokoladen Mousse mit Ingwer & Granny Smith Sorbet Fr. 25

Schokoladen Kuchen mit Passionsfrucht Sorbet & Joghurtschaum Fr. 25

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 25