

Kalte Vorspeisen

Frühlingsalat mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28

Foie-Gras Roulade mit Pickel Gemüse, marinierten Feigen & Kräutersalat Fr. 45

Krabbentatar auf Thunfisch-Tatar mit Sauerrahm, Malossol Caviar & Salat Fr. 48

Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Trüffel Fr. 45

Warme Vorspeisen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit knusprigen Blätterteigflute Fr. 39

Scampi aus Südafrika auf Endivie mit Mönchsbart & Juzu Beurre Blanc Fr. 45

Gebratene Entenleber auf Mango Chutney Fr. 45

Kalbskopf-Bäggli auf Kardy mit frischen Morcheln & Jus Fr. 45

Gebratene Kalbs Herzmilken auf Blattspinat mit Pilzen Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

*Wolfsbarsch mit weissen Spargeln, Bimi, frischen Morcheln, Sellerie, Karotten,
Rosmarin Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 79*

Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Morcheln & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 56

Fleisch Gerichte

*Rindsfilet auf Schwarzwurzeln mit weissen Spargeln, Bimi, Pastinaken-Püree, Pilze,
Frühlingszwiebeln, Kartoffel-Mousseline & Portwein Jus Fr. 73*

*Kalbsmedaillon aus Emmental auf Blattspinat mit weissen Spargeln, Pastinaken-Püree,
Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 73*

*Pyrenäen Milchlamm-Schulter auf Krautstiele mit weissen Spargeln, Cipolle, Bimi,
Erbsen-Püree, Kartoffel-Mousseline & Portwein Jus für 2 Pers. Pro Pers Fr. 75*

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchännchen Fr. 26

„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 26

Baba au Rhum mit Erdbeer-Rhabarbersalat, Creme Anglaise & Vanille- Eis Fr. 26

*Tonkabohnen Mousse auf Passionsfrucht Sauce mit Exotischer Fruchtsalat &
Matcha-Tee Sorbet Fr. 26*

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 26