

### Kalte Vorspeisen

- Sommersalate mit frischen Eierschwämmchen & Wachtel-Ei Fr. 28*  
*Foie-Gras Mille-Feuille mit Pata Negra «Bellotas» mit Ananas & Salate Fr. 45*  
*Carpaccio vom Pulpo mit Königs Krabben-Tatar, Melone & Gazpacho Eis Fr. 45*  
*Gazpacho mit Thunfisch Sashimi & Wasabi-Eis Fr. 45*  
*Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Trüffel Fr. 45*

### Warme Vorspeisen

- Hummer aus Kanada auf Kardy mit Malossol-Kaviar & Yuzu Beurre Blanc Fr. 55*  
*Scampi aus Südafrika auf Kardy mit Eierschwämmchen, Erbsen & Sauce Bouillabaisse Fr. 45*  
*Gebratene Entenleber auf Röteli-Kirschen Fr. 45*  
*Gebratene Kalbs Herzmilken auf Blattspinat mit frischen Eierschwämmchen Fr. 45*  
*Cassolette mit frischen Eierschwämmchen & Steinpilzen Fr. 45*

### Fisch & Vegetarisch

- Wolfbarsch auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Artischocke, Erbsen-Püree  
Tomaten Vinaigrette & Venere Reis Fr. 75*  
*Limonen-Quark-Ravioli mit Bio- Gemüse, frischen Pilzen & Zitronen Beurre Blanc Fr. 56*

### Fleisch Gerichte

- Rindsfilet auf Blattspinat mit Bimi, Pastinaken-Püree, Steinpilzen, Frühlingszwiebeln,  
Kartoffel-Mousseline & Portwein Jus Fr. 72*  
*Kalbsmedaillon aus der Schweiz auf Krautstiele mit Steinpilzen, Pastinaken-Püree,  
Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 73*  
*Irischer Lammrücken auf Blattspinat mit frischen Steinpilzen, Peperonata, Cipolle,  
Sellerie-Püree, Kartoffel-Mousseline & Portweinjus Fr. 75*

### Süssspeisen

- „Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchännchen Fr. 26*  
*„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 26*  
*Quark-Mousse Apfel auf Heidelbeeren mit Holundersorbet & Yuzu-Gelée Fr. 26*  
*Himbeer-Törtchen «Pêche Melba» mit Sabayon & Vanille-Eis Fr. 26*  
*Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26*  
*Auswahl von Schweizer Käse  
„Selektion du Chef“ Fr. 26*