

Kalte Vorspeisen

Wintersalate mit frischen Eierschwämmchen & Wachtel-Ei Fr. 28

Foie-Gras Apfel auf Hirsch-Carpaccio & Blattsalate mit Eierschwämmchen Fr. 45

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

*Kürbismousse, Randen Terrine, Pickles Gemüse, Lattich Salat &
Frischkäse-Kürbis Praline Fr. 45*

Warme Vorspeisen

Petersilienwurzelcreme Suppe mit Hummer Fr. 39

Handgetauchte Jakobsmuscheln auf Spinat mit Osietra Kaviar & Estragon Sauce Fr. 45

Gebratene Entenleber auf Mango-Chutney Fr. 45

kalbsherz-Milken auf Blattspinat mit Trüffeljus Fr. 39

Fisch & Vegetarisch

*Steinbutt auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Karotten-Püree
Safran Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 75*

Hakaido-Kürbis-Ravioli mit Bio- Gemüse, frischen Pilze & Safran Sauce Fr. 56

Fleisch Gerichte

*Rindsfilet auf Kohlrabi 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*

*Challans Entenbrust auf Blattspinat mit Endivie, Artischocken, Cipolle, Kumquats,
Melonen-Püree, knusprige Enten-Ravioli & Orangen Sauce Fr. 75*

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchännchen Fr. 25

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

Maroni-Mousse «Tannzapfen» mit Orangenfilets & Mandarinen Sorbet Fr. 25

Johannisbeere-Mousse mit Joghurt-Schaum & Basilikum Eis Fr. 25

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 25