

### Kalte Vorspeisen

*Wintersalate mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28*

*Foie-Gras Apfel auf Randen Creme mit Pickel Gemüse & marinierten Zwetschgen Fr. 45*

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

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

### Warme Vorspeisen

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteig Haube Fr. 39*

*Jakobsmuscheln auf Endivie mit Orangen Beurre Blanc Fr. 45*

*Gebratene Entenleber auf Mango Chutney Fr. 45*

*Wachtel auf Champagnersauerkraut mit Trauben & Verjus Fr. 45*

*Gebratene Kalbs Herzmilken auf Blattspinat mit Steinpilzen Fr. 45*

### Fisch & Vegetarisch

*Wolfbarsch auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Meerrettich, Rotwein Schalotten,  
Estragon Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 75*

*Limonen-Quark-Ravioli mit Bio- Gemüse, Pilzen & Estragon Beurre Blanc Fr. 56*

### Fleisch Gerichte

*Rindsfilet aus Irland auf Schwarzwurzeln mit Bimi, Pastinaken-Püree, Kräuter-Seitling,  
Frühlingszwiebeln, Kartoffel-Mousseline & Portwein Jus Fr. 72*

*Kalbsmedaillon aus der Schweiz auf Krautstiele mit Gemüse, Pastinaken-Püree,  
Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 73*

*Lammrücken aus Irland auf Blattspinat mit Artischocke, Cipolle, Bimi, Sellerie-Püree,  
Kartoffel-Mousseline & Trüffel Jus 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 XO Jamaica Rum, Muscovado Chantilly,  
Vanille Sauce & Vanille Eis Fr. 26*

*Mandarinen Bavaroise auf Pralinen Sauce mit Orangensorbet & Sauerrahm-Eis mit  
Baumkuchen Fr. 26*

*Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26*

*Auswahl von Schweizer Käse*

*„Selektion du Chef“ Fr. 26*

*Brie de Meaux mit Trüffel Fr. 26*