

Kalte Vorspeisen

Frühlingsсалate mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28

Foie-Gras mit Wasserbüffel-Rindstartar aus Jura mit grünen Spargeln 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 weissen Spargeln mit Malossol-Kaviar & Zitronen Sauce Fr. 55

Jakobsmuscheln aus Schottland auf Mönchsbart & Kardy in der Bouillabaisse Sauce Fr. 45

Gebratene Entenleber auf Mango-Chutney Fr. 45

Gebratene Kalbs Herzmilken auf Blattspinat mit frischen Morcheln & Meaux-Senf-Jus Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

Wolfbarsch mit frischen Morcheln auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Erbsen-Püree

Rosmarin Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 75

Limonen-Quark-Ravioli mit Bio- Gemüse, weisse Spargeln, frische Morcheln &

Rosmarin-Sauce Fr. 56

Fleisch Gerichte

Rindsfilet aus Irland mit Bio-Seeländergemüse, weisse Spargeln, Pastinaken-Püree,

Kartoffel-Mousseline & Portwein Jus Fr. 72

*Kalbsmedaillon aus der Schweiz auf Schwarzwurzeln mit Bio-Seeländergemüse,
weisse Spargeln, Pastinaken-Püree, Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 69*

*Sommerrehrücken auf Schwarzwurzeln mit Endivie, Büscheli Birne, weisse Spargeln,
Selleriepüree, Kartoffel-Mousseline & Preiselbeersauce Fr. 75*

*Pyrenäen Milchlammschulter auf Blattspinat mit Endivie, Artischocken, Cipolle,
weisse Spargeln, Kartoffel-Mousseline & Portwein- Jus ab 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

*Schokoladen Taco mit weissem Schokoladenmousse auf Erdbeer-Rhabarber mit
Basilikum Eis Fr. 26*

Ile Flottantes mit Erdbeeren & Rhabarber, Erdbeer- Bavaroise & Erdbeer-Sorbet Fr. 26

Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 26