

### 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*

*Südafrikanische Scampi 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 Steinpilzen Fr. 45*

### Fisch & Vegetarisch

*Wolfbarsch auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Mönchsbart, frischen Morcheln,  
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 Bimi, Pastinaken-Püree, Kräuter-Seitling,  
Frühlingszwiebeln, Kartoffel-Mousseline & Portwein Jus Fr. 72*

*Kalbsmedaillon aus Emmental 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*

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