

### Kalte Vorspeisen

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

*Foie-Gras Ei mit Wasserbüffel-Rindstartar aus Jura mit grünen Spargeln Fr. 45*

*Thunfisch Sashimi auf Asia-Salat mit Wasabi-Eis Fr. 45*

*Salat von grünen Spargeln mit Pochiertes Ei, Parmesan Mousse &  
Trüffel-Vinaigrette Fr. 45*

### Warme Vorspeisen

*Petersilienwurzelcreme Suppe mit Hummer Fr. 39*

*Scampi aus Südafrika mit 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*

*Lammrücken aus Irland auf Blattspinat mit Endivie, Artischocken, Cipolle,  
weisse Spargeln, Kartoffel-Mousseline & Portwein- Jus Fr. 72*

*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*

*Weisses Schokoladen Mousse mit Ingwer & Granny Smith Sorbet 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*