

Kalte Vorspeisen

- Herbstsalate mit frischen Steinpilzen, Eierschwämmchen & Wachtel-Ei Fr. 28*
Foie-Gras Apfel auf Randen Creme mit Pickel Gemüse & marinierten Zwetschgen Fr. 45
Carpaccio vom Thunfisch mit Gambero-Rosso Tartar, Gazpacho Eis & Papaya Salat Fr. 45
Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Trüffel Fr. 45

Warme Vorspeisen

- Klare Ochsenchwanzsuppe mit Blätterteig Haube Fr. 39*
Hummer aus Kanada auf Kardy mit Eierschwämmchen & Safran Sauce Fr. 45
Gebratene Entenleber auf Mango Chutney Fr. 45
Wachtel auf Champagnersauerkraut mit Trauben & Verjus Fr. 45
Gebratene Kalbs Herzmilken auf Blattspinat mit frischen Steinpilzen Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

- Wolfbarsch auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Artischocke, Erbsen-Püree
Rosmarin Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 75*
Limonen-Quark-Ravioli mit Bio- Gemüse, Eierschwämmchen & Zitronen Beurre Blanc Fr. 56

Fleisch Gerichte

- Rindsfilet auf Blattspinat mit Bimi, Pastinaken-Püree, Steinpilzen, Frühlingszwiebeln,
Kartoffel-Mousseline & Portwein Jus Fr. 72*
*Kalbsmedaillon aus der Schweiz auf Krautstiele mit Kaiserling, Pastinaken-Püree,
Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 73*
*Rehrücken auf Waldpilze mit Rotkraut, Kastanien, Büscheli-Birne, Melonen Confit,
Sellerie-Püree & Spätzli ab 2 Pers. Fr 78 pro Pers.*

Süssspeisen

- „Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchännchen Fr. 26*
„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 26
*Pêche Melba pochierte Pfirsich mit Mandel-Panna-Cotta auf Himbeer-Sauce mit
Yuzu-Gelee & Basilikum Eis Fr. 26*
Maroni-Mousse »Tannzapfen« mit Sauerkirschen & Orangen Sorbet Fr. 26
Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26
*Auswahl von Schweizer Käse
„Selektion du Chef“ Fr. 26*