

Kalte Vorspeisen

Herbstsalate mit gebratene Waldpilze aus Grindelwald & Wachtel-Ei Fr. 28

Foie-Gras –Ring mit Patanegra, Feigen & Blattsalate Fr. 45

Krabben-Tatar auf Tintenfisch-Carpaccio mit Wasabi-Eis Fr. 45

*Kürbismousse, Randen Terrine, Pickles Gemüse, Lattich Salat &
Frischkäse-Kürbis Praline Fr. 45*

Warme Vorspeisen

Oxtail mit Mark & Gemüseperlen Fr. 29

Kürbiscreme Suppe mit Koruma Krevette Fr. 29

Hummer mit Artischocken, Fave-Bohnen, Salicorne & Bouillabaisse Fr. 45

Gebratene Entenleber mit Randen-Jus & geschmorter Randen Fr. 45

Herzkalbs-Milken auf frischen Pilzen & Kardy mit Jus Fr. 39

Fisch & Vegetarisch

*Zander auf Kardy mit Bio-Gemüse, frischen Eierschwämmchen,
Venere-Reis & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 69*

Kürbis-Ravioli mit Bio- Gemüse, frischen Pilzen aus Grindelwald & Rosmarin Sauce Fr. 56

Fleisch Gerichte

*Rindsfilet mit Bio-Seeländergemüse, frischen Steinpilze,
Kartoffel-Mousseline & Portwein Jus Fr. 69*

*Kalbsrücken mit Bio-Seeländergemüse, frischen Steinpilze,
Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 69*

*Rehrücken auf Steinpilze mit Rotkraut, Melonen-Confit, Karamellisierte Maroni,
Büschelbirne, Pastinaken-Püree, Spätzli & Cassis Jus Fr. 75*

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchkännchen Fr. 25

„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 25

Maroni-Mousse «Tanzapfen» mit Sauerkirschen & Kirscheis Fr. 25

Mousse von KOA auf Mango-Sauce mit Litschi & Beeren & Kokosnuss Sorbet Fr. 25

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 25