

Kalte Vorspeisen

Herbstsalat mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28

*Foie-Gras Roulade mit Matcha Tee, Granny Smith Gelee, eingelegte Zwiebeln,
Radiesli & Artischocken Fr. 48*

Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Trüffel Fr. 45

Warme Vorspeisen

Steinpilzen & Eierschwämmchen Cassoulet aus Grindelwald Fr. 35

Oxtailsuppe mit Ochsenchwanz-Ravioli Fr. 35

Balfego Thunfisch auf Kefen Streifen mit Kürbis-Ingwersuppe & Malossol Kaviar Fr. 49

Hummer auf Pak-Choi mit Hummeressenz Fr. 45

Gebratene Gänseleber auf Mango-Chutney Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

*Wolfsbarsch auf Blattspinat mit geschmortem Sellerie, gefüllte Artischocken, Karotten,
Artischocken-Püree, Rosmarine Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 79*

Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Pilzen & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 56

Fleisch Gerichte

*Rehrücken auf Eierschwämmchen mit Rotkraut, Melonen Confit, Maroni, Büscheli Birne,
Preiselbeeren Sauce & Spätzli Fr. 79*

*Kalbsrücken Medaillon auf Kardy mit Trüffel, Bimi, Sellerie, Cipolle, Pastinaken Püree,
Kartoffel-Steckrüben-Mousseline & Trüffel Jus Fr. 73*

*Rindsfilet Grand Cru aus Irland auf Kardy mit Bimi, Sellerie, Karotten, Pastinaken Püree,
Kartoffel-Steckrüben-Mousseline & Trüffel Jus Fr. 75*

Süssspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchkännchen Fr. 26

„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 26

Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26

Baba au Rhum mit Fruchtsalat, Creme Anglaise & Vanille- Eis Fr. 26

Maroni Tannzapfen mit Kirschen & Trauen Sorbet Fr. 26

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion du Chef“ Fr. 26