

### Kalte Vorspeisen

Frühlingsalat à la Iris Fr. 28

Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, Herbst Trüffel & pochiertes Eigel Fr. 56

Pulpo Carpaccio mit Thunfisch Tatar, Puntarelle & Mandarinen Vinaigrette Fr. 56

### Warme Vorspeisen

Kalbs Ravioli mit Artischocke, Perigord Trüffel & Zitronen Sauce Fr. 55

Weisse & grüne Spargeln mit frischen Morcheln, Ei &

Blut-Orangen Beurre Blanc Fr. 39

Scampi auf Endivie & grüne Spargeln mit Blut Orangen Beurre Blanc Fr. 56

Gebratene Entenleber auf Rhabarber Chutney Fr. 55

### Fisch & Vegetarisch

Zander auf Blattspinat mit geschmorter Sellerie, Pastinaken-Püree, Bimi, Karotte,  
Rosmarin Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 69

Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Morcheln & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 69

### Fleisch Gerichte

Lammrücken auf Wirsing mit Peperonata, Schwarzwurzeln, Auberginen Püree,  
Café de Paris Jus & Kartoffel Gnocchi Fr. 75

Kalbsrücken auf Kardy mit frischen Morcheln, weisse Spargeln, Randen,  
Karotte, Selleriepüree, Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 75

Rindsfilet Royal auf Kardy mit weissen Spargeln, Bimi, Karotten, Selleriepüree,  
Kartoffel-Terrine & Café de Paris Jus Fr. 75

### Süssspeisen

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

Mousse au Chocolat im Milchkännchen mit Früchte Fr. 26

Tarte Tatin auf Süssmostcreme mit Sabayon & Granny Smith Sorbet Fr. 26

Eis & Sorbet Variation mit Früchten Fr. 26

Baba au Grand Marnier auf Vanillesauce mit mariniertem Rhabarber &  
Walderdbeersorbet auf Milchreis Fr. 26

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26