

Kalte Vorspeisen

Sommer Salat à la Iris Fr. 28

Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Sommer-Trüffel Fr. 55

Balfegó Thunfisch Carpaccio & geräuchertem Thunfisch mit Tomaten Mousse Fr. 55

Foie-Gras Kirsche mit Aprikosen & Pickel Gemüse Fr. 55

Warme Vorspeisen

Gnocchi mit frischen Pilzen aus Grindelwald Fr. 49

Scampi 6/9 à la Niçoise mit Tomate- Vinaigrette Fr. 56

Tom Yam Kung Suppe mit Black Tiger Fr. 49

Gebratene Entenleber auf Mango Chutney Fr. 55

Fisch & Vegetarisch

*Wolfbarsch auf Blattspinat mit Eierschwämmchen, geschmorter Sellerie,
Pastinaken-Püree, Juzu Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline Fr. 75*

Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Pilzen & Juzu Beurre Blanc Fr. 59

Fleisch Gerichte

*Lammrücken auf Wirsing & Favebohnen mit Peperonata, Frühlingszwiebeln, Bimi,
Artischocken-Püree, Kartoffel-Terrine & Café de Paris Jus Fr. 75*

*Kalbsfilet aus Emmental auf Kardy mit Eierschwämmchen, Frühlingszwiebeln, Karotte,
Artischocke- Püree, Kartoffel-Mousseline & Café de Paris Jus Fr. 75*

*Rindsfilet Royal auf Kardy mit Endivie, Bimi, Karotten, Sellerie Püree,
Kartoffel-Terrine & weisse Pfeffersauce Fr. 75*

Süssspeisen

„Friedis“ Schokoladen Mousse im Milchkännchen mit Früchte Fr. 26

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

Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26

Pêche Melba Bavaroise auf Himbeeren mit Pistazien Mousse & Vanille Eis Fr. 26

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

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26