

Kalte Vorspeisen

Winter Salat à la Iris Fr. 28

Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, Perigord Trüffel & pochiertes Eigelb Fr. 56

Balfegó Thunfisch Tartar mit Gambero Rosso Carpaccio, Pickel Gemüse & Ponzu Juzu Sauce Fr. 56

Warme Vorspeisen

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

Tom Yam Gung mit Jakobsmuscheln Fr. 39

Scampi auf Endivie & Fave Bohnen mit Hummer-Bisque Fr. 56

Golden EG gefüllt mit Rührei, Meerrettich & 30 Gramm Kaviar Fr. 75

Gebratene Entenleber auf Mango 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 Perigord Trüffel, Gemüse, frischen Pilzen & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 69

Fleisch Gerichte

Lammrücken auf Wirsing mit Peperonata, Schwarzwurzeln, Cipolle, Artischockenpüree, Cafe de Paris Jus & Kartoffel Gnocchi ab 2 Pers. Pro Pers. Fr. 75

Kalbsfilet auf Kardy mit Pilzen, Randen, Karotte, Selleriepüree, Kartoffel-Mousseline & Morchel Sauce Fr. 75

Rindsfilet Royal auf Kardy mit Kohlrabi, Bimi, Karotten, Randen, Petersilienwurzelpüree, 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 Tatain auf Süssmostcreme mit Sabayon & Granny Smith Sorbet Fr. 26

Ananas Carpaccio mit lauwarmer Schokoladen Kuchen, Sabayon & Sauerrahm Eis Fr. 26

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26