

Kalte Vorspeisen

Winter Salat à la Iris Fr. 28

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

Jakobsmuscheln Carpaccio mit Krabben Tatar, Puntarelle & Trüffel Vinaigrette Fr. 56

Warme Vorspeisen

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

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 Gemüse, frischen Morcheln & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 69

Fleisch Gerichte

*Lammrücken auf Wirsing mit Peperonata, Schwarzwurzeln, Cipolle, Artischockenpüree,
Café de Paris Jus & Kartoffel Gnocchi Fr. 75*

*Kalbsfilet auf Kardy mit frischen Morcheln, Randen, Karotte, Selleriepüree,
Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune 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