

Kalte Vorspeisen

Winter Salat à la Iris Fr. 28

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

Warme Vorspeisen

Kartoffel-Gnocchi mit Artischocke & Perigord Trüffel Fr. 55

Tom Yam Gung mit Jakobsmuscheln & Fischknusperli Fr. 39

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

Gebratene Entenleber auf Mango Chutney Fr. 55

Fisch & Vegetarisch

*Wolfsbarsch auf Blattspinat mit geschmorter Sellerie, Pastinaken-Püree, Bimi, Karotte,
Safran Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 78*

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

Fleisch Gerichte

*Challans Ente Brust auf Wirsing mit Pilzen, Büscheli Birne, Rotkraut, Schwarzwurzeln,
Steckrübenpüree, Cassis Jus & Gnocchi Fr. 75*

*Kalbsfilet aus Emmental auf Kardy mit Waldpilzen, Randen, Karotte, Kohlrabi,
Artischocke- Püree, Kartoffel-Mousseline & Morchel Sauce Fr. 78*

*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

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

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

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26