

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 geschmarter 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