

### Kalte Vorspeisen

*Winter Salat à la Iris Fr. 28*

*Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat & pochiertes Eigelb Fr. 45*

### Warme Vorspeisen

*Kalbs Ravioli mit Artischocke & Zitronen Sauce Fr. 45*

*Tom Yam Gung mit Jakobsmuscheln Fr. 39*

*Scampi 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 Perigord Trüffel, Gemüse, frischen Pilzen &  
Safran-Yuzu Beurre Blanc Fr. 69*

### Fleisch Gerichte

*Im ganzen gebratene Challans Entenbrust auf Wok-Gemüse mit Red Dragon Sauce &  
Fried Rice ab 2 Pers. Pro Pers. Fr. 75*

*Kalbsrücken aus Emmental auf Kardy mit 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*

*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*