

Kalte Vorspeisen

Herbst Salat à la Iris Fr. 28

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

Balfegó Thunfisch & Krabben Tartar mit Pickel Gemüse & Ponzu Juzu Sauce Fr. 55

Foie-Gras Kürbis auf Hirsch-Carpaccio mit & Pickel Gemüse Fr. 55

Warme Vorspeisen

Gnocchi mit frischen Pilzen aus Grindelwald Fr. 49

Handgetauchte Jakobsmuschel mit Beluga Kaviar auf

Eierschwämmchen mit Safran Sauce Fr. 56

Bouillabaisse mit Black Tiger Fr. 49

Gebratene Entenleber auf Mango Chutney Fr. 55

Fisch & Vegetarisch

Zander aus dem Lago Maggiore auf Blattspinat mit geschmorter Sellerie, Pastinaken-Püree, Bimi, Karotte, Rosmarin Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline Fr. 75

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

Fleisch Gerichte

Rehrücken auf Wirsing mit Pilzen mit Feige, Rotkraut, Melonen Confit, Maroni, Preiselbeeren Sauce & Spätzli Fr. 79

Kalbsfilet aus Emmental auf Kardy mit Eierschwämmchen, Cipolle, Karotte, Artischocke- Püree, Kartoffel-Mousseline & Café de Paris Jus Fr. 75

Rindsfilet Royal auf Kardy mit Endivie, Bimi, Karotten, Sellerie Püree, Kartoffel-Terrine & Café de Paris Jus Fr. 75

Süssspeisen

„Friedis“ Schokoladen Mousse im Milchkännchen mit Früchte Fr. 26

„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 26

Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26

Maroni-Mousse mit Preiselbeeren- Kern & Zimt Eis auf Kirsch Sabayon Fr. 26

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

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26