

### Kalte Vorspeisen

*Herbst Salat à la Iris Fr. 28*

*Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertem Ei & Trüffel Fr. 56*

*Thunfisch-Ceviche mit Papaya salat Fr. 49*

*Foie-Gras Apfel auf Hirsch-Carpaccio mit Trüffel Fr. 56*

### Warme Vorspeisen

*Cassoulet von frischen Eierschwämmchen & Steinpilze aus Grindelwald Fr. 39*

*Scampi mit Tomaten Ravioli & Paprika Sauce Fr. 56*

*Gebratene Entenleber auf Balsamico Kirschen Fr. 56*

### Fisch & Vegetarisch

*Wolfsbarsch auf Blattspinat mit Bimi, Karotte, Pastinaken Püree, geschmorter Sellerie, Sauce Bouillabaisse & Venere Reis Fr. 79*

*Limonen Quark Tortellini mit Gemüse, Eierschwämmchen & Parmesan Sauce Fr. 69*

### Fleisch Gerichte

*Rehrücken auf Wirsing mit Rotkraut, Maroni, Feige, frischen Eierschwämmchen, Melonen Confit, Spätzli & Vin Jaune Sauce Fr. 79*

*Kalbsrücken auf Kardy mit Bimi, Selleriepüree, Kartoffel-Gnocchi & Vin Jaune Sauce Fr. 75*

*Rindsfilet Royal auf Kardy mit Frühlingszwiebel, Bimi, Selleriepüree, 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 Früchten Fr. 26*

*Eis & Sorbet Variation mit Früchten Fr. 26*

*Baba au Rhum auf Vanillesauce mit Sabayon & Sauerrahm Eis Fr. 26*

*Tarte Tatin auf Süssmostcreme mit Champagner Sabayon & Granny Smith Sorbet Fr. 26*

*Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26*