

Kalte Vorspeisen

Sommersalat à la Iris Fr. 28

Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, Trüffel & pochiertes Eigelb Fr. 56

Foie-Gras Kirsche mit Pickel Gemüse & Sauerkirschen Fr. 56

Warme Vorspeisen

Weisse & grüne Spargeln mit frischen Morcheln, Ei & Blut-Orangen Beurre Blanc Fr. 39

Tom Yam Gung mit Jakobsmuscheln & Fischknusperli Fr. 49

Tomaten Ravioli mit südafrikanischen Scampi & Sauce Bouiabaise Fr. 55

Gebratene Entenleber auf Rhabarber Chutney Fr. 55

Fisch & Vegetarisch

Steinbutt auf Blattspinat mit Erbsen-Püree, Gemüse Vinaigrette, Spargeln, Bimi, Karotte, Safran Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 79

Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Morcheln & Safran Beurre Blanc Fr. 69

Fleisch Gerichte

Sisteron Lammrücken auf Wirsing mit Morcheln, grüne Spargeln, Zucchini, Aubergine, Cafe de Paris Jus & Kartoffel-Gnocchi Fr. 78

Kalbsfilet auf Kardy mit frischen Morcheln, Randen, Selleriepüree, Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 75

Rindsfilet Royal auf Kardy mit weissen Spargeln, Bimi, Selleriepüree, Rande, 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 Früchte Fr. 26

Apfel Bavaroise auf Süssmostcreme mit Sabayon & Ingwer Sorbet Fr. 26

Eis & Sorbet Variation mit Früchten Fr. 26

Baba au Grand Marnier auf Vanillesauce mit mariniertem Rhabarber & Erdbeeren mit Walderdbeerensorbet auf Milchreis Fr. 26

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26