

Kalte Vorspeisen

Frühlingsalat 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

Kalbs Ravioli mit Artischocke, Trüffel & Zitronen Sauce Fr. 55

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

Tom Yam Gung mit Jakobsmuscheln & Fischknusperli Fr. 55

Tomaten Ravioli mit südafrikanischen Scampi & Tomaten Sauce Fr. 55

Gebratene Entenleber auf Rhabarber Chutney Fr. 55

Fisch & Vegetarisch

*Zander auf Blattspinat mit geschmorter Sellerie, Erbsen-Püree, Gemüse Vinaigrette,
Spargeln, Bimi, Rosmarin Beurre Blanc & Venere Reis Fr. 75*

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

Fleisch Gerichte

*Maibock auf Wirsing mit Morcheln, weisse Spargeln, Bimi, Erbsenpüree,
Preiselbeer Jus & Kartoffel-Gnocchi Fr. 75*

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

*Rindsfilet Royal auf Kardy mit weissen Spargeln, 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 Früchte Fr. 26

Tarte Tatin auf Süssmostcreme mit Sabayon & Granny Smith 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