

Kalte Vorspeisen

Herbstsalat mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28

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

Scampi Carpaccio mit Thunfisch Tatar, Puntarelle, Kumquats & Asia Salat Fr. 48

Foie-Gras Apfel auf Pastinaken Creme mit Pickel Gemüse Fr. 48

Warme Vorspeisen

Wald Pilz Cassoulet aus Grindelwald mit Selleriepüree Fr. 39

Wachtel gebraten auf Champagner Sauerkraut mit Verjus Sauce Fr. 39

Tom Yam Kung Fr. 49

Gebratene Gänseleber auf Mango Chutney Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

*Wolfsbarsch auf Wirsing mit Pilzen, Endivie, Karotten, geschmorter Sellerie,
Erbsen-Püree, Rosmarin Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline Fr. 79*

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

Fleisch Gerichte

*Challans Entenbrust auf Blattspinat mit Rotkraut, Endivie, Stachys,
Orangensauce & Kartoffel-Gnocchi Fr. 75*

*Kalbsfilet auf Kardy mit Endivie, Cipolle, Karotte, Erbsenpüree, Vin Jaune Sauce &
Kartoffel-Mousseline Fr. 75*

*Rindsfilet Grand Cru aus Irland auf Kardy mit Endivie, Cipolle, Bimi, Karotten,
Pastinaken Püree, Kartoffel-Terrine & Trüffel-Portwein 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

Tarte Tatin mit Sabayon & Zimt Eis Fr. 26

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

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26