

### Kalte Vorspeisen

*Wintersalat 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  
mit Malossol Caviar + Fr. 25*

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

### Warme Vorspeisen

*Gnocchi mit Perigord Trüffel Fr. 55*

*Wachtel gebraten auf Champagner Sauerkraut mit Verjus Sauce Fr. 39*

*Tom Yam Kung Suppe mit Koruma Krevette Fr. 49*

*Gebratene Gänseleber auf Mango Chutney Fr. 45*

### Fisch & Vegetarisch

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

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

### Fleisch Gerichte

*Irischer Lammsrücken auf Blattspinat mit Kardy, Endivie, Stachys, Bimi,  
Selleriepüree Cafe de Paris Sauce mit Kartoffel-Gnocchi Fr. 75*

*Perlhuhn Brust auf Kardy mit Endivie, Cipolle, Karotte, Pastinaken Püree, Morchel Sauce &  
Kartoffel-Mousseline Fr. 69*

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