

Kalte Vorspeisen

Wintersalat mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28

Foie-Gras Apfel auf Selleriecreme mit Pickel Gemüse Fr. 48

Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Champions Fr. 45

Warme Vorspeisen

Weissweinsuppe mit Kalbsherzmilken & Perigord Trüffel Fr. 39

*Handgetauchte Jakobsmuscheln auf Gemüsestreifen mit Malosol Kaviar &
Ponzu Yuzu Beurre Blanc Fr. 49*

Hummer Lasagne auf Blattspinat mit Hummerbisque Fr. 45

Gebratene Gänseleber auf Mango-Chutney Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

*Wolfsbarsch auf Blattspinat mit geschmortem Sellerie, gefüllte Artischocken, Karotten,
Artischocken-Püree, Meaux Senf Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline Fr. 79*

Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Pilzen & Meaux Senf Beurre Blanc Fr. 56

Fleisch Gerichte

*Greyerzer Schweinsfilet Freiland auf Wirsing mit gefüllter Artischocke, Cipolle, Bimi, Stachys,
Kartoffel-Mousseline & Morchel Sauce für 2 Pers. Pro Pers. Fr. 69*

*Kalbsrücken Medaillon auf Kardy mit Endivie, Sellerie, Cipolle, Pastinaken Püree,
Kartoffel-Terrine mit Perigord Trüffel & Portwein Jus Fr. 75*

*Rindsfilet Grand Cru aus Irland auf Kardy mit Endivie, Sellerie, Karotten, Pastinaken Püree,
Kartoffel-Terrine mit Perigord Trüffel & Portwein Jus Fr. 75*

Süssspeisen

„Friedis“ Schokoladen Variation,

Schokoladen Kuchen, Schokoladen Sorbet & Schokoladen Mousse Fr. 26

„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 26

Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26

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

Tarte Tatin auf Vanille Sauce mit Chartreuse Sabayon & Granny Smith Sorbet Fr. 26

Brie de Meaux mit Mascarpone & Trüffel Fr. 35