

### Kalte Vorspeisen

*Sommersalat mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28*

*Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Sommer Trüffel Fr. 48*

*Krabbensalat auf Thunfisch-Tatar mit Asia Salat Fr. 48*

*Foie-Gras Mille-Feuille mit Patanegra & Artischockensalat Fr. 48*

### Warme Vorspeisen

*Eierschwämmchen Cassoulet mit knusprigen Kalbsherzmilken,  
Favebohnen & Selleriepüree Fr. 45*

*Hummer Lasagne auf Pack-Choi mit Hummerbisque Fr. 49*

*Gebratene Gänseleber auf Balsamico Kirschen Fr. 45*

### Fisch & Vegetarisch

*Steinbutt auf Wirsing mit Eierschwämmchen, grüne Spargel, Endivie, Karotten,  
Erbsen-Püree, Mönchsbart, Artischocken-Tomaten-Vinaigrette & Kartoffel-Mousseline Fr. 79*

*Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Morcheln & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 56*

### Fleisch Gerichte

*Lammrücken auf Blattspinat mit Fave Bohnen, Peperonata, Artischocken, Navet, Patisson,  
Erbsen Püree, Kartoffel-Terrine & Vin Jaune Sauce für 2 Personen Fr. 75 pro Person*

*Kalbsfilet auf Kardy mit Endivie, Frühlingszwiebeln, Karotte, Pastinaken Püree,  
Kartoffel- Gnocchi & Portwein Jus Fr. 75*

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

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

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

*Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26*