

### Kalte Vorspeisen

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

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

*Scampi-Carpaccio mit Thunfisch Sashimi,  
Guacamole, grünen Spargeln & Asia Salat Fr. 55*

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

### Warme Vorspeisen

*Gnocchi mit frischen Morcheln auf Schwarzwurzeln & Bärlauch Sauce Fr. 55*

*Tom Yam Kung Suppe mit Black Tiger Fr. 49*

*Scampi aus Südafrika auf Mango Chutney mit Pak-Choi mit Juzu Beurre Blanc Fr. 56*

*Gebratene Gänseleber auf Mango Chutney Fr. 55*

### Fisch & Vegetarisch

*Zander aus dem Lago Maggiore auf Wirsing mit Steinpilzen, Endivie, geschmorter Sellerie,  
Erbsen-Püree, Rosmarin Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline Fr. 75*

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

### Fleisch Gerichte

*Irischer Lammsracks auf Blattspinat mit Kardy, Peperonata, Bimi, Cipolle,  
Pastinaken Püree, Café de Paris Jus mit Kartoffel-Gnocchi für 2 Personen Fr. 75 p Person*

*Kalbsrücken aus Emmental auf Kardy mit Endivie, Cipolle, Karotte, Pastinaken Püree,  
Morchel Sauce & Kartoffel-Mousseline Fr. 75*

*Rindsfilet Royal auf Kardy mit Endivie, Cipolle, Bimi, Karotten, Sellerie 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 auf Vanille Sauce mit Moscovado Rahm, Granny Smith Sorbet & Vanille-Eis auf  
Chartreuse Sabayon Fr. 26*

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

*Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26*