

### Kalte Vorspeisen

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

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

*Thunfisch Belfago Tataki mit Pflaumen Dip & Salat von grünen Spargeln Fr. 48*

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

### Warme Vorspeisen

*Morchel Cassoulet mit knusprigen Kalbsherzmilken, grünen Spargeln & Selleriepüree Fr. 45*

*Hummer Lasagne auf Pack-Choi mit Hummerbisque Fr. 45*

*Gebratene Gänseleber auf Mango-Chutney Fr. 45*

### Fisch & Vegetarisch

*Steinbutt auf Blattspinat mit Morcheln, geschmortem Sellerie, Endivie, Karotten,  
Erbsen-Püree, Estragon Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline Fr. 79*

*Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Pilzen & Estragon Beurre Blanc Fr. 56*

### Fleisch Gerichte

*Pyrenäen Milch Lammschulter auf Wirsing mit gefüllter Artischocke, Cipolle, Bimi, Stachys,  
Kartoffel-Gnocchi & Portweinjus für 2 Personen Fr. 75 pro Person*

*Kalbsfilet auf Kardy mit Endivie, Sellerie, Karotte, 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 Mousse & Erdbeer-Rhabarber Salat mit  
Ingwer Sorbet & Yuzu Dip 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. 26*