

Kalte Vorspeisen

Frühlingsalat mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28

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

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

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

Warme Vorspeisen

Oxtail clair mit Gemüse-Perlen & Blätterteig Stange Fr. 39

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

Taubenbrust rosa gebraten auf Eierschwämmchen & Spitzkohl mit Cassis Jus Fr. 45

Hummer Lasagne auf Pack-Choi mit Hummerbisque Fr. 45

Gebratene Gänseleber auf Mango-Chutney Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

Steinbutt auf Blattspinat mit Eierschwämmchen, weisse Spargel, Endivie, Karotten, Erbsen-Püree, Mönchsbart, Rosmarin Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline Fr. 79

Limonen-Quark-Tortellini mit Spargeln, frischen Morcheln, Eierschwämmchen & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 56

Fleisch Gerichte

Challans Entenbrust auf Blattspinat mit frischen Morcheln, Weisse Spargel, Bimi, Karotte, Kartoffel-Gnocchi & Orangensauce für 2 Personen Fr. 75 pro Person

Kalbsfilet auf Kardy mit Endivie, weisse Spargel, Karotte, Pastinaken Püree, Kartoffel-Terrine mit Sommer Trüffel & Portwein Jus Fr. 75

Rindsfilet Grand Cru aus Irland auf Kardy mit Endivie, weisse Spargel, Karotten, Pastinaken Püree, Kartoffel-Terrine mit Sommer 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

Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz Fr. 26