

Kalte Vorspeisen

- Herbstsalat mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28*
Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Herbst Trüffel Fr. 55
Scampi Carpaccio mit Thunfisch Tatar, Puntarelle, Kumquats & Asia Salat Fr. 48
Foie-Gras Apfel auf Pastinaken Creme mit Pickel Gemüse Fr. 48

Warme Vorspeisen

- Wald Pilz Cassoulet aus Grindelwald mit Selleriepüree Fr. 39*
Wachtel gebraten auf Champagner Sauerkraut mit Verjus Sauce Fr. 39
Hummer auf Pack-Choi mit Juzu Sauce Fr. 49
Gebratene Gänseleber auf Mango Chutney Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

- Wolfsbarsch auf Wirsing mit Pilzen, Endivie, Karotten, geschmorter Sellerie, Erbsen-Püree, Sauce Béarnaise & Kartoffel-Mousseline Fr. 79*
Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Pilzen & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 59

Fleisch Gerichte

- Rehrücken auf Pilzen mit Büscheli Birne, Rotkraut, Melonen Confit, Maroni, Preiselbeeren Sauce & Spätzli ab 2 Personen Fr. 79 pro Person*
Kalbsfilet auf Kardy mit Endivie, Cipolle, Karotte, Erbsenpüree, Vin Jaune Sauce & Kartoffel-Mousseline Fr. 75
Rindsfilet Grand Cru aus Irland auf Kardy mit Endivie, Cipolle, Bimi, Karotten, Pastinaken Püree, Kartoffel-Terrine & Trüffel-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
Tarte Tatin mit Sabayon & Zimt Eis Fr. 26
Baba au Rhum mit Fruchtsalat, Creme Anglaise & Vanille Eis Fr. 26
Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26