

### Kalte Vorspeisen

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

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

*Krabbensalat auf Thunfisch-Tatar mit 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. 35*

*Oxtail mit Blättersteig Fr. 35*

*Hummer auf Pak-Choi mit Hummerbisque Fr. 49*

*Gebratene Gänseleber auf Mango Chutney Fr. 45*

### Fisch & Vegetarisch

*Wolfsbarsch auf Wirsing mit Steinpilzen, Endivie, Karotten, geschmorter Selerie,  
Erbsen-Püree, Rosmarin Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline Fr. 79*

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

### Fleisch Gerichte

*Rehrücken auf Eierschwämmchen mit Büscheli Birne, Rotkraut, Melonen Confit, Maroni,  
Preiselbeeren Sauce & Spätzli Fr. 75 pro Person*

*Kalbsfilet auf Kardy mit Endivie, Cipolle, Karotte, Erbsen Püree, Kartoffel- Terrine &  
Vin Jaune Sauce 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*

*Maroni Mousse Tannzapfen auf Kirsch Sabayon mit Trauben Sorbet Fr. 26*

*Zitronen Bavaoise auf Sabayon mit marinierten Orangen &  
Schokoladen Eis mit Koks-nuss-Schaum Fr. 26*

*Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26*