

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

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26