

## Sonne-Menu

### Starter

\*

### Amuse-Bouche

\*

*Foie- Gras Roulade auf grünem Spargelsalat mit Yuzu-Vinaigrette*

\*

*Maine Hummer auf Wirsing mit frischen Eierschwämmchen & Hummersauce*

\*

*Wolfbarsch auf Spinat mit Artischocken & Tomaten Vinaigrette*

\*

*Kalbsmedaillon auf Erbsenpüree mit weissen Spargeln, Kalbfleischtortellini & Rotweinsauce*

\*

*Erdbeer-Rhabarber Gratin mit Vanilleglace*

*Menu Complet Fr. 174*

*Menu mit Rocklobster oder Wolfbarsch Fr. 149*

*Mit Käse + Fr. 20*

*Menu mit Weinbegleitung 3 Gläser + Fr. 57 4 Gläser + Fr. 77*

### Kalte Vorspeisen

*Spargelsalat mit pochiertem Ei & Sommertrüffel Fr. 39*

*Sashimi vom Schottischer Bio Lachs mit Wasabi-Schaum & Spargelsalat Fr. 45*

*Foie- Gras Roulade auf grünem Spargelsalat mit Yuzu-Vinaigrette Fr. 45*

### Warme Vorspeisen

*Weissweinsuppe mit frischen Eierschwämmchen Fr. 28*

*Maine Hummer auf Wirsing mit Eierschwämmchen & Hummersauce Fr. 45*

### Fisch & Vegetarisch

*Wolfbarsch a la ligne auf Spinat mit Artischocken, Gnocchi & Tomaten Vinaigrette Fr. 69*

*Limonen Ravioli mit frischen Morcheln, Eierschwämmchen & Gemüse Fr. 56*

*Weisse Spargeln mit frischen Morcheln, Eierschwämmen & Sauce Hollandaise Fr. 56*

### Fleisch Gerichte

*Rindsfilet mit Seeländer-Gemüse, Auberginenkaviar,  
Kartoffel-Moussline & Rotweinsauce Fr. 69*

*Kalbsmedaillon auf Erbsenpüree mit weissen Spargeln,  
Kalbfleischtortellini & Rahmsauce Fr. 69*

### Süssspeisen

*„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchkännchen Fr. 25*

*„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 25*

*Erdbeer-Rhabarber Gratin mit Vanilleglace Fr. 25*

*Auswahl von Schweizer Käse*

*„Selektion Michel Beroud, Pays d'Enhaut“ Fr. 25*



### Businessmenu

*Foie-Gras Roulade auf grünem Spargelsalat mit Yuzu-Vinaigrette*

\*

*Wolfbarsch auf Spinat mit Artischocken & Tomaten Vinaigrette*

\*

*Erdbeer-Rhabarber Gratin mit Vanilleglace*

*Menu Fr. 75*

### Vorspeisen

*Nüsslisalat mit Wachtelei & Croutons Fr. 16.50*

*Spargelcremesuppe Fr. 12.50*

*Spareribs Asia-Style Fr. 28.50*

### Hauptgänge

*Wolfbarsch auf Spinat mit Artischocken, Gnocchi & Tomaten Vinaigrette Fr. 69*

*Limonen Ravioli mit frischen Morcheln, Eierschwämmchen & Gemüse Fr. 40*

*Rindsfilet Stroganoff mit Seeländergemüse & Spätzli Fr. 59*

*Wienerschnitzel mit Seeländergemüse & Pommes Alumettes Fr. 45*

### Süssspeisen

*„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchkännchen Fr. 25*

*„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 25*

*Erdbeer-Rhabarber Gratin mit Vanilleglace Fr. 25*

*Auswahl von Schweizer Käse*

*„Selektion Michel Beroud, Pays d'Enhaut“ Fr. 25*