

Sonne-Menu

Starter

*

Amuse-Bouche

*

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

Maine Hummer auf Wirsing mit Curry Beurre Blanc
*

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

Maine Hummer auf Wirsing mit Curry Beurre Blanc Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

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

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

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

Fleisch Gerichte

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

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