

## The Restaurant Menu

Languste mit Mais, Honigbrot und Kaviar d'Aquitaine  
Spiny lobster with maize, honey bread  
and caviar d'Aquitaine

Forelle mit Krabben, Dill und Rauch  
Trout with crabs, dill and smoke

Seeteufel mit Ochsenmark, Mango und Schwarzwurzeln  
Monkfish with ox bone marrow, mango and black salsify

Wirz mit Waadtländer Saucisson und Trüffel  
Savoy cabbage with «Waadtländer Saucisson» and truffle

Taube mit Kapstachelbeeren, Kronsbeeren und Pinienkernen  
Pigeon with ground-berry, cranberry and pine-nuts

Warmer Apfelsaft mit Ingwer und weissem Portwein  
Warm apple juice with ginger and white port wine

«Schneeball»  
«Snowball»

—	
7-Gang-Menu	208.00
7 course menu	
Weinbegleitung	115.00
Wine pairing	
—	
5-Gang-Menu ohne Wirz und warmer Apfelsaft	162.00
5 course menu without Savoy cabbage and apple juice	
Weinbegleitung	83.00
Wine pairing	
—	
4-Gang-Menu	138.00
ohne Seeteufel, Wirz und warmer Apfelsaft	
4 course menu	
without monkfish, Savoy cabbage and apple juice	
Weinbegleitung	67.00
Wine pairing	

### **The Vegetarian Menu**

Gemüsetartar mit geräucherter Kartoffel und Belper Knolle  
Vegetable tartar with smoked potato and «Belper Knolle»

Sellerie mit Litschi, Erdnuss und Basilikum  
Celery with lychee, peanut and basil

Lattich mit Shitake, Camembert und Kaffee  
Romaine lettuce with shiitake, Camembert and coffee

Trüffel mit Rotwein, Ei und Kardone  
Truffle with red wine, egg and cardoon

«Schneeball»  
«Snowball»

---

5-Gang-Menu	138.00
5 course menu	
Weinbegleitung	83.00
Wine pairing	