

### **Amuse Bouche Menu**

Das Amuse Bouche Menu bietet Ihnen einen Querschnitt durch das The Restaurant Angebot – in kleinen und überraschenden Portionen.

5-Gang-Amuse Bouche Menü	112.00
--------------------------	--------

### **Amuse Bouche Menu**

The amuse bouche menu is a cross-section of everything The Restaurant has to offer in small and surprising portions.

5-course Amuse Bouche menu	112.00
----------------------------	--------

## The Restaurant Menu

Geangelter Saint Pierre aus der Bretagne  
Confiert, Sauerkrautsaft, Kapern, Zitrone, Räucherfisch

Getauchte Jakobsmuscheln aus dem Nordmeer  
Mariniert, Ragout, Kalb, Erdnuss, Dill, Imperial Kaviar

Kaisergranat von den Färöer-Inseln  
Gebraten, Krustentierschaum, Sesam, Kimchi-Gewürz

Hirsch aus Ennetbürgen  
Gebraten, geschmort, Steinpilze, Holunder,  
gelbe Rüben, Curry

Traube und Mangostan  
Ragout, Gefroren, Kokosnuss, Olivenöl, Jasmin

5-Gang-Menu 218.00

—

4-Gang-Menu ohne Kaisergranat 198.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax and service.

## The Vegetarian Menu

Steinpilze

Lauwarm mariniert, Brombeersaft, Radicchio, Pinienkerne

Kürbis

Im Ganzen gegart, Schaum, Sesam, Kimchi-Gewürz

Weisser Trüffel aus Alba

Bergkartoffel, Spinat, Ei

Rosenkohl und Maroni

Gedünstet, gebacken, püriert, geschmort, Grüntee, Orange

Banane und Mais

Mariniert, Schaum, gefroren, Avocado, Chili, Koriander

5-Gang-Menu

178.00

—

4-Gang-Menu ohne Trüffel

158.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.

## The Vegetarian Menu

Ceps

Lukewarm, marinated, blackberry juice, radicchio, pine nuts

Pumpkin

Foam, sesame, kimchi-spices

White truffle from Alba

Swiss Mountain potato, spinach, egg

Brussel sprouts and chestnut

Steamed, baked, mashed, braised, green tea, orange

Banana and sweet corn

Marinated, foam, frozen, avocado, chili, coriander

5-course-menu

178.00

—

4-course menu without truffle

158.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax and service.

## The Restaurant Menu

Lined Saint Pierre from Brittany  
Confit, sauerkraut juice, capers, lemon and smoked fish

Dived scallop from the Norwegian sea  
Marinated, ragout, veal, peanuts, dill, Imperial caviar

Langoustine from Faroer Island  
Fried, crustacean foam, sesame, kimchi spices

Deer from Ennetbürgen  
Fried, braised, ceps, elder,  
yellow turnip, curry

Grapes and mangosteen  
Ragout, frozen, coconut, olive oil, jasmin

5 course menu 218.00

—

4 course menu without langoustine 198.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax and service.