

### **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

Hummer aus der Bretagne  
Mariniert, eingelegte Wintermelone, Gurke, Ingwer, Dill

Geangelter Steinbutt aus dem Nordmeer  
Gedämpft, Gänsemastleber, Fenchel, Apfel, Süssholz

Pèrigord-Trüffel  
Rotweinei, Portulak, Getreide

Kalbsbrust aus Ennetbürgen  
Geschmort, Chorizo, Peperoni, Pistazien-Aioli

Mandarine und Agave  
Pecannuss, Estragon und Aji Amarillo

5-Gang-Menu 218.00

—

4-Gang-Menu ohne Trüffel 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**

Winterliche Salate

Mariniert, eingelegte Heidelbeeren, Alp Dräckloch, Molke

Gelbe Rüben und Chicoreé

Gebacken, Frischkäse, Balsamico

Pèrigord-Trüffel

Rotweinei, Portulak, Getreide

Topinambur

Gebraaten, braune Butter, Bratgemüse und Kräuter

Amazake-Reis

Apfel, Topinambur, Holzessig

5-Gang-Menu

178.00

—

4-Gang-Menu ohne Trüffel

158.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.

## The Vegetarian Menu

Winter salad  
Marinated, blueberries, Alp Dräckloch, whey

Yellow turnip and chicory  
Baked, cream cheese, balsamico

Pèrigord-truffle  
Red wine egg, purslane, cereals

Jerusalem artichoke  
Fried, butter, fried vegetables and herbs

Amazake-Rice  
Apple, jerusalem artichoke, wood vinegar

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

Lobster from Brittany  
Marinated, pickled winter melon, cucumber, ginger, dill

Lined turbot from Norwegian sea  
Steamed, goose liver, fennel, apple, licorice

Pèrigord-truffle  
Red wine egg, purslane, cereals

Breast of veal from Ennetbürgen  
Braised, chorizo, chili, pistachio-aioli

Tangerine  
Agave, pecan, tarragon, Aji Amarillo

5 course menu 218.00

—

4 course menu without truffle 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.