

### **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

Flusskrebse aus Galizien  
Melone, Bronzefenchel, Koriander und grünes Curry

Seehecht aus dem Polarmeer  
Gedämpft, Gänsemastleber, Miso, Chili, Yuzu

Kaisergranat «sauer-scharf»  
Gebraten, Essence, Thaibasilikum

Reh aus Österreich  
Gebraten, Ragout, Gartenkräuter,  
Sonnenblumenkerne, Angostura

Kirschen  
Mariniert, gefroren, weisse Schokolade,  
grüne Oliven, «Herbes de Provence»

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

Wassermelone  
Mariniert, Meeresgrün, Tamarillo, Joghurt-Molke

Trüffel aus Australien  
Broccoli, braune Butter

Tomate  
Eingelegt, glasiert, «Chili con carne», Koriander, Kaffee

Kohlrabi  
Im Ganzen gegart, Gartenkräuter, Sonnenblumenkerne,  
Angostura

Heidelbeere  
Sellerie, Gurke, Ingwer

5-Gang-Menu 178.00

—

4-Gang-Menu ohne Trüffel 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 Vegetarian Menu

Watermelon

Marinated, sea weed, Tamarillo, joghurt-whey

Truffle from Australia

Broccoli, brown butter

Tomato

Marinated, glazed, «chili con carne», coriander, coffee

Kohlrabi

Steamend, garden herbs, sunflower seeds, angostura

Blueberry

Celery, cucumber, ginger

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

Crayfish from Galicia  
Melon, fennel, coriander and green curry

Hake from the polar sea  
Steamed, goose liver, miso, chili, yuzu

Langoustine «sour-spicy»  
Fried, essence, Thai basil

Venison from Austria  
Fried, ragout, garden herbs, sunflower seeds, Angostura

Cherries  
Marinated, frozen, white chocolate, green olives,  
«Herbes de Provinces»

5 course menu 218.00

—

4 course menu without langoustine 198.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.