

The Restaurant Menu

Getauchte Jakobmuschel aus Norwegen und Oscietra-Kaviar
Mariniert, Pastinake, Banane, Pata Negra

Lachs aus Schottland
Confiert, mariniert, Kopfsalat, Kokosnuss, Lakritz

Kaisergranat aus Südafrika
Gebraten, Kürbis-Krustentieressenz «sauer-scharf»

Taschenkrebs aus der Bretagne
und Gänsemastleber aus Frankreich
Mariniert, Mango, Meeresgrün, Vadouvan

Weisser Trüffel aus Italien
Bergkartoffel, Spinat, Ei

Thunfischbauch aus Spanien
Geflämmt, Tatar, Lauch-Vinaigrette, Sesam, Wasabi

Ochsenbrust aus Ennetbürgen
Gepökelt, gekocht, Schneckenkruste, Meerrettich, Wirz

Hirsch aus Enntbürgen
Gebraten, schwarze Miso, Schokolade,
Sellerie, Kornelkirsche

Kamillentee
Geeist, Tomate, Pflaume

Apfel
Confiert, Pecannuss, Ahornsirup, Kräuter, Sojamilch

10 Gang Menü 298.00

6 Gang Menü ohne Kaisergranat, Trüffel,
Thunfischbauch und Kamillentee 248.00

Käse vom Wagen - Rolf Beeler Maître Fromager
Zusätzlich ab 33.00
Begleitend Quinta do Vallado 20 Years Tawny Port 5cl 22.00

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung für unser «The Restaurant»
10 Gang Menü nur bis 19:30 Uhr entgegengenommen wird.

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

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