

## 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 Ennetbürgen  
Gebraten, schwarze Miso, Schokolade,  
rosa Pfeffer, 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 19:00 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.