

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	150.00
--------------------------	--------

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	150.00
----------------------------	--------

Grüsse aus der Küche

Kingfish Hiramasa mit Tomate, Pflaume,
Aji Amarillo und Kaffee

-

Seehecht und Gänsemastleber mit Fenchel,
Apfel und Süssholz

-

Kaisergranat und Kürbis «sauer – scharf»

-

Weisser Trüffel mit Bergkartoffel, Spinat
und Eigelb

-

Hirsch mit orientalischen Gewürzen

-

Milcheis mit Americano Trauben, Kokosnuss,
Olivenöl und Basilikum

-

Vermicelles mit karamellisierter Schokolade, Birne
und Matcha

Süssigkeiten & Pralinen

7 Gang Menü - 340.00 CHF

Weinbegleitung 7 Gang - 320.00 CHF

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

Grüsse aus der Küche

Kürbisgewächse mit Safran, Orange und Dill

-

Rande «Steak Tatar»

-

DER Gemüsefond

-

**Weisser Trüffel mit Bergkartoffel, Spinat
und Eigelb**

-

Steinpilze mit Reis und Shio Koji-Beurre Blanc

-

**Milcheis mit Americano Trauben, Kokosnuss,
Olivenöl und Basilikum**

-

**Mandarine mit Pecannuss, Estragon
und Aji Amarillo**

Süssigkeiten & Pralinen

**7 Gang Menü vegetarisch - 300.00 CHF
Weinbegleitung 7 Gang - 320.00 CHF**

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