

### **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, Wintermelone, Dill, Gurke

Getauchte Jakobsmuschel aus Norwegen  
«sauer-scharf»

Périgord Trüffel  
Wirz, Waadtländer Saucisson

Rind aus Ennetbürgen  
Short Rib, geschmort, BBQ-Sauce, Petersilie, Banane

Schokolade  
Karamelisiert, Namelaka, Zichorienkaffee, Thymian, Quitte

Geniessen Sie abgestimmt auf unser Schokoladen Dessert  
«Louis XIII Expérience»  
1cl 99.00 CHF  
2cl 195.00 CHF

228.00

5-Gang-Menu

—

4-Gang-Menu ohne Périgord Trüffel

208.00

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 und Gemüse  
Mariniert, Tomaten-Ponzu, Pistazie

Reis  
«Risotto», Rande, Kokosnuss, Kapern, Heidelbeeren

DER Gemüsefond

Rosenkohl  
Gedünstet, gebacken, Marone, Schokolade, Grüntee,  
Orange

Dessert von Zitrusfrüchten  
Gefroren, Schaum, Ingwer, Kürbiskerne, Vanille

5-Gang-Menu 188.00

—

4-Gang-Menu ohne DER Gemüsefond 168.00

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**

Winter salad and vegetables

Marinated, tomato-ponzu, pistachio

Rice

«Risotto», beetroot, coconut, capers, blueberries

THE vegetable stock

Brussel sprouts

Steamed, baked, chestnut, chocolate, green tea, orange

Dessert of citrus fruits

Iced, foam, ginger, pumpkin seed, vanilla

5-course-menu 188.00

—

4-course menu without THE vegetable stock 168.00

**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, winter melon, cucumber, ginger

Scallops from Norway  
«sour-spicy»

Périgord truffle  
Savoy cabbage, Waadtländer saucisson

Beef from Ennetbürgen  
Short Rib, braised, BBQ-sauce, parsley, banana

Chocolate  
Caramelised, Namelaka, chicorien coffee, thyme, quince

Enjoy our chocolate dessert  
«Louis XIII Expérience»  
1cl 99.00 CHF  
2cl 195.00 CHF

5 course menu 228.00

—

4 course menu without Périgord truffle 208.00

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.