

ENTRÉES / VORSPEISEN / STARTERS

	CHF	
Saumon "Sashimi Style"⁴, crème aigre et blinis	35	
Lachs „Sashimi Style“ mit Blinis und Sauerrahm <i>Salmon "Sashimi Style" with blinis and sour cream</i>		
Carpaccio de loup de mer¹⁰ et calmar⁵, sorbet de fenouil	29	
Wolfsbarsch- und Pulpcarpaccio mit Fenchelsorbet <i>Sea bass and octopus carpaccio with fennel sorbet</i>		
Foie gras² poêlé, purée de poire et vanille, jus Oporto	35	
Gebratene Entenleber mit Birnen - Vanillepüree und Portweinjus <i>Fried duck liver with pear - vanilla purée and port wine sauce</i>		
Terrine de foie² gras maison au chutney de figes, poitrine de canard fumé	35	
Hausgemachte Gänseleber Terrine mit Feigenchutney, geräucherter Entenbrust und Brioche <i>Duck liver terrine with fig - chutney and smoked duck breast</i>		
Salade de homard⁶ et mangue	42	
Hummersalat mit frischer Mango und Avocadoglacé <i>Lobster salad with fresh mango and avocado ice cream</i>		
Velouté de homard⁶	27	
Hummersuppe mit Tomaten-Timbale und Champignons <i>Lobster soup with tomato timbale and mushrooms</i>		
HUÎTRES / AUSTERN / OYSTERS		
<i>Fine de claire⁷ No 2</i>	7	
<i>Belon⁷ 0</i>	8	
<i>Belon⁷ 000</i>	12	
<i>Le Perl Nior</i>	7	
CAVIAR / KAVIAR / CAVIAR		
<i>20 gr Prunier Caviar⁷ inklusive einem Glas Wein</i>	68	
<i>20 gr Prunier Caviar⁷ inklusive einem Champagner</i>	75	
	30g	50g
<i>Tradition Caviar House & Prunier⁷</i>	CHF 115	CHF 185
<i>St. James Caviar House & Prunier⁷</i>	CHF 185	CHF 290
POISSON & FRUIT DE MER / FISH & SEAFOOD		
Assiette de bouillabaisse marseillaise	72	
Fischsuppe mit Fischfilets ⁷ , Muscheln ⁴ , Jakobsmuscheln und Crevetten ⁵ , Sauce Rouille und Croûtons <i>Fish soup with fish filets, mussels, scallops and prawns, sauce rouille and croutons</i>		
***Zusatz mit halbem Hummer / additive half lobster	82	
Filet de turbot sur risotto aux betteraves, émulsion au persil plat	75	
Filet vom Steinbutt mit Petersilie Emulsion, Randerisotto und kleinen Gemüse <i>Filet of turbot with beetroot risotto and parsley emulsion</i>		
Sole meunière⁹	88	
Seezunge in Butter gebraten / <i>Sole entire sautéed in butter</i>		

4 Niederlande
5 Argentinien
6 Maine
7 Frankreich
8 Norwegen
9 Nordsee

10 Großbritannien
11 Irland
12 Chile
13 Vietnam
14 Marokko
15 Süd Afrika

16 Russland
17 Estland
18 Philippinen
19 Neuseeland
20 Zucht
21 Italien

SPECIALITÉS DE SAISON / SAIONALE SPEZIALITÄTEN / SEASONAL DISHES

Essence de pintade aux quenelles truffées et Sherry CHF 24
Essenz vom Perlhuhn mit Trüffel-Nockerln und Sherry
Guinea fowl essence with truffle and Sherry

Oeuf bénédicte à la truffe 16
Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Hollandaise und Trüffelbutter
Poached egg with leaf spinach and sauce hollandaise and truffle butter

SCAMPI

Scampi¹⁵ sautés à la provençale, riz Basmati 75
Sautierte Scampi «provenzalisch», Basmati Reis
Sautéed scampi «Provençal» served with basmati rice

Scampi¹⁵ sautés au beurre truffé et épinards en branches 84
Sautierte Scampi mit Blattspinat und Trüffelbutter
Sautéed scampi with leaf spinach and truffle butter

HOMARD / HUMMER / LOBSTER

Ravioli au homard⁶ maison avec coquilles St. Jacques⁵ et sauce saffran 65
Hausgemachte Hummerravioli mit gebratenen Jakobsmuscheln und Safransauce
Homemade lobster ravioli with fried scallops and saffron sauce

Ragout de homard⁶ avec purée de pommes de terres truffé et sauce madère 89
Hummerfrikassee mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Madeira sauce
Lobster fricassee with truffled mashed potato and madeira sauce

Spaghetti all'astice⁶ 89
Spaghetti mit Hummerfleisch, Artischocken und rezentem Tomatenfond
Spaghetti with pieces of lobster, artichokes and tomato sauce

Homard⁶ «Champagne» mit Champagnersauce und Basmatireis 89
Steamed lobster with sauce Champagne and basmati rice

Homard⁷ Breton «Plancha» grilliert mit Basilikum-Zitronenbutter 139
Grilled lobster from the Bretagne, with basil - lemon butter

RECOMANDATION DU CHEF / CHEF`S EMPFEHLUNG CHEF`SPECIALITIES

Loup de mer²⁰ pour 2 personnes / für 2 Personen / for 2 persons p.P. 82
Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Dijon - Senf Sauce
Oven roasted sea bass with Dijon- Mustard - Sauce

VIANDES / FLEISCH / MEAT

Entrecôte de cerf, risotto au sureau, choux de Bruxelles 48
Entrecôte vom Hirsch mit Holunderrisotto und Rosenkohl
Deer entrecote with elderflower-risotto and brussel sprouts

Filet¹ de bœuf "Rossini" 79
Rindsfilet mit gebratener Gänseleber, Kalbsjus, Spinat und getrüffeltem Kartoffelpüree
Beef tenderloin and duck liver with veal jus, spinach and truffled mashed potatoes

Surf & Turf St. Gotthard¹ / Rindsfilet mit halbem Hummer 79
Beef tenderloin with half grilled lobster

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber
Respected guest, about ingredients of our food, the allergies or intolerances, gives your the respective information with pleasure. Thank you! Your lobsterbar team