

## ENTRÉES / VORSPEISEN / STARTERS CHF

**Carpaccio de loup de mer<sup>10</sup> et poulpe<sup>6</sup>, glace à l'avocat** 29  
 Wolfsbarsch- und Pulpo-Carpaccio mit Avocado Glacé  
*Sea bass and octopus carpaccio with avocado ice cream*

**Saumon<sup>3</sup> "Sashimi Style", crème aigre et blinis** 35  
 Lachs „Sashimi Style“ mit Blinis und Sauerrahm  
*Salmon "Sashimi Style" with blinis and sour cream*

**Foie gras<sup>2</sup> poêlé, purée de rhubarbe, jus au Porto** 35  
 Gebratene Entenleber mit Rhabarberpüree und Portweinjus  
*Fried duck liver with rhubarb purée and port wine sauce*

**Terrine de foie gras<sup>2</sup> maison au chutney de figes, poitrine de canard fumé<sup>1</sup>** 35  
 Gänseleber-Terrine mit Feigen-Chutney, geräucherte Entenbrust und Brioche  
*Duck liver terrine with fig - chutney and smoked duck breast*

**Salade gourmet saison** 19  
 Saisonaler Feinschmeckersalat  
*Seasonal Gourmet salad*

**Salade de homard<sup>5</sup> et mangue** 42  
 Hummersalat mit frischer Mango  
*Lobster salad with fresh mango*

**Velouté de homard<sup>5</sup>** 27  
 Hummersuppe mit Tomaten-Timbale und Champignons  
*Lobster soup with tomato timbale and mushrooms*

**Moules<sup>2</sup> traditionnelles au vin blanc** 28  
 Miesmuscheln mit Weisswein-Sauce, Gemüse und Kräutern  
*Traditional mussels with a white wine sauce, vegetables and herbs*

**\*\*\* mit Pommes frites / with chips** 32

**Ravioli de betterave avec farcis aux fines herbes et sauce de safran** 42  
 Randen-Ravioli mit Kräuterfüllung und leichter Safransauce  
*Beetroot ravioli with a herb-filling and saffron sauce*

## HUÎTRES / AUSTERN / OYSTERS

**Fine de claire<sup>2</sup> No 2** 7

**Belon<sup>2</sup> 0** 8

**Belon<sup>2</sup> 000** 12

## CAVIAR / KAVIAR / CAVIAR

**20 gr Prunier Caviar<sup>2</sup> mit einem Glas Wein** 68

**20 gr Prunier Caviar<sup>2</sup> mit einem Glas Champagner** 75

**Tradition Caviar<sup>2</sup> House & Prunier** 115  
30g  
50g 185

**St. James Caviar<sup>2</sup> House & Prunier** 185  
30g  
50g 290

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihre Gastgeber  
*Dear guests, for information regarding ingredients, allergies and intolerances, please contact one of our service employees, they will be happy to assist you! Your Lobster Bar Team*

*All unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und verstehen sich in CHF.*

1. Schweiz

2. Frankreich

3. Niederlande

4. Nordsee

5. Maine

6. Argentinien

7. Süd Afrika

8. Australien

9. Neuseeland

10. Zucht

## HOMARD / HUMMER / LOBSTER

- Ragout de homard<sup>5</sup> avec risotto aux asperges, sauce d'ail des ours** 89  
Hummerragout mit Spargel-Risotto und Bärlauch-Sauce  
*Lobster fricassée with asparagus-risotto and wild garlic sauce*
- Ravioli de homard<sup>5</sup>, coquilles Saint-Jacques<sup>2</sup> sautées, sauce au safran** 78  
Hummerravioli mit gebratenen Jakobsmuscheln und Safransauce  
*Lobster ravioli with sautéed scallops and saffron sauce*
- Spaghetti all'astice<sup>5</sup>** 89  
Spaghetti mit Hummerfleisch, Artischocken und rezentem Tomatenfond  
*Spaghetti with pieces of lobster, artichokes and tomato essence*
- Homard<sup>5</sup> «Champagne» avec sauce au Champagne et riz Basmati** 89  
Hummer «Champagne» mit Champagner-Sauce und Basmati Reis  
*Steamed lobster with sauce Champagne and basmati rice*
- Homard<sup>2</sup> Breton par choix «Plancha» ou «Nage», beurre aux basilic et citron** 139  
Bretonischen Hummer nach Wahl : grilliert oder gekocht, mit Basilikum-Zitronenbutter  
*Lobster from the Bretagne to choice grilled or cooked, with basil - lemon butter*

## POISSON & FRUITS DE MER / FISH & SEAFOOD

- Assiette de bouillabaisse à la marseillaise** 72  
Fischsuppe mit Fischfilets<sup>2</sup>, Muscheln<sup>3</sup>, Jakobsmuscheln<sup>2</sup> und Crevetten<sup>6</sup>  
Sauce Rouille und Croûtons  
*Fish soup with fish fillets, mussels, scallops and prawns, sauce rouille and croutons*
- \*\*\*mit halbem Hummer<sup>5</sup> / with half lobster** 84
- Filet de baudroie<sup>2</sup> à la citronnelle sur lentilles Beluga, sauce vin blanc** 65  
Gebratener Seeteufel mit Zitronengras auf Belugalinsen und Weisswein-Sauce  
*Pan-fried monkfish with lemongrass, served on Beluga-lentils and with white wine sauce*
- Sole meunière<sup>4</sup>** 88  
Seezunge in Butter gebraten  
*Sole entiere sautéed in butter*
- Loup de mer<sup>10</sup> 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*
- Scampi<sup>7</sup> sautés, asperges vertes et blancs, riz Basmati** 75  
Sautierte Scampi mit grünen und weissen Spargeln und Basmati Reis  
*Sautéed scampi with green and white asparagus and basmati rice*

## VIANDES / FLEISCH / MEAT

- Emincé de veau<sup>1</sup> zurichoise, sauce aux champignons et rosti** 48  
Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Champignonrahmsauce und Rösti  
*Sliced veal „Zurich style“ with creamy mushroom sauce and rosti*
- Filet de bœuf<sup>8</sup> “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. Gotthard/ filet de boeuf<sup>8</sup> et demi homard<sup>5</sup>** 79  
Surf & Turf St. Gotthard / Rindsfilet mit halbem Hummer  
*Beef fillet with half grilled lobster*

All unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und verstehen sich in CHF.

1. Schweiz  
2. Frankreich  
3. Niederlande

4. Nordsee  
5. Maine  
6. Argentinien

7. Süd Afrika  
8. Australien  
9. Neuseeland

10. Zucht