

ENTRÉES / VORSPEISEN / STARTERS CHF

Carpaccio de loup de mer¹⁰ et poulpe⁶, glace à l'avocat 29
Wolfsbarsch- und Pulpo-Carpaccio mit Avocado Glacé
Sea bass and octopus carpaccio with avocado ice cream

Saumon³ "Sashimi Style", crème aigre et blinis 35
Lachs „Sashimi Style“ mit Blinis und Sauerrahm
Salmon "Sashimi Style" with blinis and sour cream

Foie gras² poêlé, ragoût de fraises, jus au Porto 35
Gebratene Entenleber mit Erdbeerragout und Portweinjus
Fried duck liver with strawberry ragout and port wine sauce

Terrine de foie gras² maison au chutney de figes, poitrine de canard fumé¹ 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 homard⁵ et mangue 42
Hummersalat mit frischer Mango
Lobster salad with fresh mango

Velouté de homard⁵ 27
Hummersuppe mit Tomaten-Timbale und Champignons
Lobster soup with tomato timbale and mushrooms

Tartare de homard⁵, filets d'orange sanguine et sorbet aux chili 45
Tartar vom kanadischen Hummer mit Blutorangenfilets und Chili-Sorbet
Canadian lobster tartar with filets of blood orange and chili-sorbet

Tartare de quinoa à l'avocat, menthe poivrée et crème glacée au yaourt 19
Quinoa Tatar mit Avocado, Pfefferminze und Joghurteis
Quinoa tartar with avocado, peppermint and yoghurt ice cream

Tartare de thon¹¹ avec salade de wakame et mangue 28
Thunfischtatar mit Wakame - Mango Salat
Tuna tartar with seaweed - mango salad

HUÎTRES / AUSTERN / OYSTERS

Fine de claire² No 2 7

Belon² 0 8

Belon² 000 12

CAVIAR / KAVIAR / CAVIAR

20 gr Prunier Caviar² mit einem Glas Wein 68

20 gr Prunier Caviar² mit einem Glas Champagner 75

Tradition Caviar² House & Prunier 30g 115

50g 185

St. James Caviar² House & Prunier 30g 185

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

11. Vietnam

HOMARD / HUMMER / LOBSTER

- Ragout de homard⁵ avec risotto aux chanterelles** 89
Hummerragout mit Pfifferlings-Risotto
Lobster fricassée with a chanterelles-ricotto
- Ravioli de homard⁵, coquilles Saint-Jacques² sautées, sauce au safran** 78
Hummerravioli mit gebratenen Jakobsmuscheln und Safransauce
Lobster ravioli with sautéed scallops and saffron sauce
- Spaghetti all'astice⁵** 89
Spaghetti mit Hummerfleisch, Artischocken und rezentem Tomatenfond
Spaghetti with pieces of lobster, artichokes and tomato essence
- Homard⁵ «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
- Homard² 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 Fischfilets², Muscheln³, Jakobsmuscheln² und Crevetten⁶
Sauce Rouille und Croûtons
Fish soup with fish fillets, mussels, scallops and prawns, sauce rouille and croutons
- ***mit halbem Hummer⁵ / with half lobster** 84
- Filet de baudroie² 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 meunière⁴** 88
Seezunge in Butter gebraten
Sole entiere sautéed in butter
- Loup de mer¹⁰ 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
- Scampi⁷ 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 veau¹ 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 bœuf⁸ “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 boeuf⁸ et demi homard⁵** 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