



CLASSIQUE / KLASSIKER / CLASSICS

CHF

Saumon³ "Sashimi Style", crème aigre et blinis

35

Lachs „Sashimi Style“ mit Blinis und Sauerrahm

Salmon "Sashimi Style" with blinis and sour cream

Salade de homard⁵ et mangue, glace à l'avocat

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

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 50g

115 185

St. James Caviar² House & Prunier

30g 50g

185 290

FRUITS DE MER & POISSON / SEA FOOD & FISH

Spaghetti all'astice⁵

89

Spaghetti mit Hummer, Artischocken und rezentem Tomatenfond

Spaghetti with pieces of one 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 de Breton «Plancha» ou «Nage», beurre aux basilic et citron

139

Bretonischen Hummer nach Wahl : grilliert oder gekocht, mit Basilikum-Zitronenbutter

Bretagne Lobster grilled or cooked, with basil - lemon butter

Assiette de bouillabaisse à la marseillaise

72

Fischsuppe mit Fischfilets², Muscheln³, Jakobsmuschel² und Crevetten⁶

Sauce Rouille und Croûtons

Fish soup with fish fillets, mussels, scallop and prawns, sauce rouille and croutons

***mit halbem Hummer⁵ / with half lobster

84

Sole meunière⁴

88

Seezunge in Butter gebraten

Sole entiere sautée 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

DESSERT SPÉCIALITÉ / DESSERT SPEZIALITÄT / DESSERT SPECIALTY

Crêpes Suzette – fait à table – avec glace à la vanille et d'Amaretto

27

Crêpes Suzette – am Tisch zubereitet – mit Vanille-Amarettoglacé

Crêpes Suzette – cooked at the table – with vanilla-amaretto ice cream

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

1. Schweiz

4. Nordsee

7. Süd Afrika

10. Zucht

2. Frankreich

5. Maine

8. Australien *

11. Vietnam

3. Niederlande

6. Argentinien

9. Neuseeland

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein



SPECIAUX DU CHEF / CHEFS SPECIALS

Carpaccio de loup de mer¹⁰ et poulpe⁶, glace au fenouil 29
Wolfsbarsch- und Pulpo-Carpaccio mit Fenchel-Glacé
Sea bass and octopus carpaccio with fennel ice cream

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

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

Foie gras² poêlé, ragoût de fraises, jus au Porto 35
Gebratene Gänseleber mit Erdbeerragout und Portweinjus
Fried goose 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
Goose liver terrine with fig - chutney and smoked duck breast

Salade gourmet saison 19
Saisonaler Feinschmeckersalat
Seasonal Gourmet salad

FRUITS DE MER & POISSON / SEA FOOD & FISH

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

Scampi⁷ sautés, asperges vertes, riz Basmati 75
Sautierte Scampi mit grünen Spargeln und Basmati Reis
Sautéed scampi with green 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 Gänseleber², Kalbsjus, Spinat und getrüffeltem Kartoffelpüree
Beef tenderloin and goose 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

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

**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein*