



CLASSIQUE / KLASSIKER / CLASSICS

CHF

Mi Cuit Saumon³, betterave et frisée

35

Mi Cuit Lachs mit Randen und Frisée-Salat

Half cooked salmon with beetroot and curly-leaved frisee

Salade de homard⁶, mangue et avocat

42

Hummersalat mit Mango und Avocado

Lobster salad with mango and avocado

*****mit ganzem Hummer⁶ / with a whole lobster**

82

*****mit 20g Caviar² / with 20g caviar**

+50

Velouté de homard⁶

27

Hummersuppe mit Tomatentartar, Crème fraîche und Zitrone

Lobster soup with tomato-tatar, crème fraiche and lemon

FRUITS DE MER & POISSON / SEA FOOD & FISH

Risotto de fruits de mer avec homard⁵

77

Meeresfrüchte-Risotto mit Hummer

Seafood-Risotto with lobster

Spaghetti all'astice⁵

89

Spaghetti mit Hummer, Artischocken und Tomaten und Weisswein

Spaghetti with a whole lobster, artichokes, tomato and white wine

Homard⁵ «Champagne» avec sauce au Champagne, brocoli et riz sauvage

89

Hummer «Champagne» mit Champagner-Sauce, Broccoli und Wildreis

Steamed lobster with champagne sauce, broccoli and wild rice

Homard² de Breton «Plancha» ou «Nage», beurre aux persil et chili et citron où mayonnaise de citron

139

Bretonischen Hummer nach Wahl : grilliert oder gekocht, mit Petersilien-Zitronen-Chili-Butter oder hausgemachte Zitronen-Mayonnaise

Bretagne Lobster grilled or cooked, with parsley - lemon - chili butter or lemon-mayonnaise

Assiette de bouillabaisse à la marseillaise

65

Fischsuppe mit Fischfilets², Muscheln³ und Crevetten¹²; Sauce Rouille und Croûtons

Fish soup with fish fillets, clams and prawns, sauce rouille and croutons

*****mit halbem Hummer⁵ / with half lobster**

84

Sole meunière⁵

88

Seezunge in Butter gebraten

Sole entiere sautéed in butter

Loup de mer¹¹ pour 2 personnes / für 2 Personen / for 2 persons

p.P. 82

Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Aioli, Beurre blanc oder Sauce vierge

Oven roasted sea bass with Aioli, beurre blanc or sauce vierge

*****in der Salzkruste/ in a salt crust**

Mindestens 40 Minuten

p.P.87

DESSERT SPÉCIALITÉ / DESSERT SPEZIALITÄT / DESSERT SPECIALTY

Crêpes Suzette – flambées à table – avec glace à la vanille

27

Crêpes Suzette – am Tisch zubereitet – mit Vanilleglacé

Crêpes Suzette – flambéed at the table – with vanilla ice cream

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

4. Grossbritannien

7. Argentinien

10. Neuseeland

2. Frankreich

5. Nordsee

8. Süd Afrika

11. Zucht

3. Niederlande

6. Maine

9. Australien *

12. Vietnam

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



SPECIAUX DU CHEF / CHEFS SPECIALS

Carpaccio de loup de mer¹¹ courgettes, tomate et citron		29
Wolfsbarsch-Carpaccio und Zucchini, Tomaten und Zitrone <i>Sea bass carpaccio and courgettes, tomatoes and lemon</i>		
Raviolo de homard fait maison, épinards sautées et essence de homard⁶	1/2	42
Hausgemachter Hummerraviolo auf sautiertem Blattspinat mit Hummerreduktion	1/1	89
<i>Housemade lobster raviolo with sautéed spinach and lobster reduction</i>		
Tartare et Tataki de thon¹¹ avec avocat et mesclun salade		34
Thunfischtatar, Thunfisch Tataki, Avocado und Mesclun Salat <i>Tuna tartar and Tataki with avocado and mesclun salad</i>		
Foie gras² sauté avec pommes caramélisée, tarte de pommes et Calvados		36
Sautierte Gänseleber mit karamellisierten Äpfeln, Apfel tart und Calvados <i>Fried goose liver with caramelized apples, apple tart and Calvados</i>		
Salade gourmet saison		19
Saisonal Feinschmeckersalat <i>Seasonal Gourmet salad</i>		

HUÎTRES / AUSTERN / OYSTERS

auf Wunsch mit Gurke und Gin/ *on request with cucumber and Gin*

Fine de claire² No 2		7
Belon² 0		8
Belon² 000		12

CAVIAR / KAVIAR / CAVIAR serviert mit Toast / *served with toast*

auf Wunsch mit Blinis; Rührei oder Kartoffeln / *on request served with blinis, scrambled eggs or potatoes*

20 gr Zwyer Caviar mit einem Glas Wein		68		
20 gr Zwyer Caviar mit einem Glas Champagner		75		
Baeri Premier Cru¹³ Zwyer Caviar	30g	50g	115	185
Oscietra Imperial¹⁴ Zwyer Caviar	30g	50g	185	290

FRUITS DE MER & POISSON / SEA FOOD & FISH

Filet de Loup de mer¹¹ avec fruits de mer provençal et purée de citron		77
Wolfsbarsch mit Provenzalen Meeresfrüchte und Zitronenpürée <i>Fillet of sea bass with a seafood and lemon mash</i>		

Cabillaud⁵ avec gnocchi aux herbes fait maison et courgettes		67
Gebratener Kabeljau, hausgemachte Kräutergnocchi und Zucchini <i>Cod with homemade herb-gnocchi and courgettes</i>		

Flétan¹¹ avec pois, poireaux et croquettes de Risotto		69
Heilbutt mit Erbsen, Frühlingslauch und Risotto-Kroketten <i>Halibut with peas, spring-leek and risotto-croquets</i>		

VIANDES / FLEISCH / MEAT

Steak de veau¹ avec topinambours, artichauts, pois et morelles		69
Kalbshohrücken mit Topinambur, Artischocken, Erbsen und Morcheln <i>Veal rib eye with artichokes, peas and morel</i>		

Entrecôte de bœuf⁴, ox tail, carottes, oignons et jus de veau		67
UK Dry Age-Rinds-Entrecôte, Ochenschwanz, Karotten, Zwiebeln und Kalbsjus <i>UK dry age beef entrecote with oxtail, carrots, onions and veal-jus</i>		

Surf & Turf St. Gotthard/ Entrecôte de boeuf⁴ et demi homard⁵		75
Surf & Turf St. Gotthard / UK Dry Age Rinds-Entrecôte mit halbem Hummer <i>UK dry age beef entrecote with half grilled lobster</i>		

1. Schweiz

2. Frankreich

3. Niederlande

4. Grossbritannien

5. Nordsee

6. Maine

7. Argentinien

8. Süd Afrika

9. Australien *

10. Neuseeland

11. Zucht

12. Vietnam

13. Uruguay

14. China

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