



| CLASSIQUE / KLASSIKER / CLASSICS | CHF |
|--|----------------|
| Graved saumon⁵ à la Hummer- & Austernbar Lachs, Gurke, Apfel, Dill <i>Salmon, cucumber, apple, dill</i> | 28 |
| Salade de homard⁶, mangue et avocat Hummer, Mango, Avocado <i>Lobster, mango, avocado</i> | 42 |
| - mit ganzem Hummer⁶ / with a whole lobster | 82 |
| - mit Caviar² / with caviar | +25 |
| Velouté de homard⁶ Hummersuppe mit Timbale <i>Lobster soup with timbale</i> | 27 |
| FRUITS DE MER & POISSON / SEA FOOD & FISH | |
| Risotto aux fruits de mer avec homard⁵ Meeresfrüchte-Risotto mit Hummer <i>Seafood-Risotto with lobster</i> | 72 |
| Spaghetti all'astice⁵ Spaghetti, Hummer, Artischocken, Tomate <i>Spaghetti, lobster, artichokes, tomato</i> | 69 |
| Homard⁵ «Champagne» avec sauce au Champagne, brocoli et riz venere Hummer, Champagner-Sauce, Broccoli, Venere Reis <i>Lobster, Champagne sauce, broccoli, venere rice</i> | 84 |
| Homard² de Breton «Plancha» ou « Thermidor » Bretonischen Hummer nach Wahl : plancha oder Thermidor <i>Bretagne Lobster grilled or Thermidor</i> | 139 |
| Assiette de bouillabaisse à la marseillaise Fischsuppe, Fischfilets ² , Jakobsmuschel ³ , Crevetten ¹² , Sauce Rouille, Croûtons <i>Fish soup, fish fillets, scallop, prawn, sauce rouille, croutons</i> | 52 |
| ***mit Hummer⁵ / with lobster | 77 |
| Sole meunière⁵ Seezunge in Butter gebraten <i>Dover Sole sautéed in butter</i> | 82 |
| Loup de mer¹¹ pour 2 personnes / für 2 Personen / for 2 persons Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Aioli, Beurre blanc oder Sauce vierge <i>Oven roasted sea bass with aioli, beurre blanc or sauce vierge</i> | p.P. 82 |
| DESSERT SPÉCIALITÉ / DESSERT SPEZIALITÄT / DESSERT SPECIALTY | |
| Crêpes Suzette – flambées à table – avec glace à la vanille Crêpes Suzette – am Tisch zubereitet – mit Vanilleglacé <i>Crêpes Suzette – flambéed at the table – with vanilla ice cream</i> | 27 |

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 | Norwegen | 8. Süd Afrika | 11. Griechenland |
| 3. Niederlande | 6. Maine | 9. Australien * | 12. Vietnam |

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



SPECIALITE DU CHEF / CHEFS SPECIALS

| | |
|--|---------------------------------------|
| Carpaccio de poulpe¹¹ et ceviche de coquille St. Jacques | 29 |
| Pulpo Carpaccio, Tomate, Bergamotte, Jakobsmuschel <i>Carpaccio of octopus, tomato, bergamot, scallop</i> | |
| Oeuf Onsen au Caviar Oscietra | 39 |
| Onsen Ei, Lauch Espuma, Oscietra Kaviar <i>Onsen egg, leek espuma, Oscietra caviar</i> | |
| Raviolo de homard fait maison, épinards sautées et réduction de homard⁶ | 33 |
| Hausgemachter Hummerraviolo, sautierter Blattspinat, Hummerreduktion | entrée 33 portion 69 |
| <i>Homemade lobster ravioli, sautéed spinach, lobster reduction</i> | |
| Fancy niçoise | 32 |
| Salade Niçoise mit grilliertem Tuna ⁹ , Wachtelei und Pommery Dressing <i>Niçoise salad, grilled tuna, quail egg, Pommery Dressing</i> | |
| Terrine de foie gras², fruits du bois, madère et brioche | 28 |
| Gänseleber Terrine, Beeren, Madeira, Brioche <i>Goose liver terrine, berries, Madeira, brioche</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 |
| Gilardeau | 10 |

CAVIAR / KAVIAR / CAVIAR

| | | |
|--|------------------|------------------|
| 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, tarte de courgette, aubergine, artichaut | 62 |
|--|-----------|

Wolfsbarsch, Zucchini Tarte Fine, Artischocke, Peperoni
Fillet of sea bass with courgette tarte fine, artichoke, peppers

| | |
|---|-----------|
| Scampi⁸ aux légumes verts | 69 |
|---|-----------|

Scampi, Spargel, Erbsen, Fava Bohnen
Scampi, asparagus, peas, broad beans

| | |
|---|-----------|
| Flétan¹¹ poché, fenouil, tomate, olive Taggiasca, basil | 52 |
|---|-----------|

Heilbutt, Fenchel, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum
Halibut, fennel, tomato, Taggiasca olives, basil

VIANDES / FLEISCH / MEAT

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Tournedos Rossini⁴ | 72 |
|--------------------------------------|-----------|

Rindsfilet, Foie Gras, Kartoffelpüree, Trüffel
Fillet of beef, foie gras, potato purée, truffle

| | |
|--|-----------|
| Création de l'agenau⁹ rosé | 56 |
|--|-----------|

Duett vom Lamm, Humus, Pistazie, Joghurt, Granatapfel
Duo of lamb, humus, pistachio, yoghurt, pomegranate

| | |
|--|-----------|
| Filet de Bœuf⁴ avec pommes purée fumée et cardes | 64 |
|--|-----------|

Rindsfilet⁴, Shortrib¹, Mangold, geräuchertes Kartoffelpüree
Fillet of beef, short rib, Swiss chard, smoked potato puree

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