

## ENTRÉES / VORSPEISEN / STARTERS

	<b>CHF</b>
<b>Saumon<sup>3</sup> "Sashimi Style", crème aigre et blinis</b>	<b>35</b>
Lachs „Sashimi Style“ mit Blini und Sauerrahm <i>Salmon "Sashimi Style" with blini and sour cream</i>	
<b>Carpaccio de loup de mer<sup>10</sup> et poulpe<sup>6</sup>, sorbet au safran</b>	<b>29</b>
Wolfsbarsch- und Pulpo-Carpaccio mit Safransorbet <i>Sea bass and octopus carpaccio with saffron sorbet</i>	
<b>Foie gras<sup>2</sup> poêlé, purée de rhubarbe, jus au Porto</b>	<b>35</b>
Gebratene Entenleber mit Rhabarberpüree und Portweinjus <i>Fried duck liver with rhubarb purée and port wine sauce</i>	
<b>Terrine de foie gras<sup>2</sup> maison au chutney de figes, poitrine de canard fumé<sup>1</sup></b>	<b>35</b>
Hausgemachte Gänseleber-Terrine mit Feigen Chutney, geräucherter Entenbrust und Brioche <i>Duck liver terrine with fig - chutney and smoked duck breast</i>	
<b>Salade de homard<sup>5</sup> et mangue, glace à l'avocat</b>	<b>42</b>
Hummersalat mit frischer Mango und Avocado Glacé <i>Lobster salad with fresh mango and avocado ice cream</i>	
<b>Velouté de homard<sup>5</sup></b>	<b>27</b>
Hummersuppe mit Tomaten-Timbale und Champignons <i>Lobster soup with tomato timbale and mushrooms</i>	

## HUÎTRES / AUSTERN / OYSTERS

<i>Fine de claire<sup>2</sup> No 2</i>	<b>7</b>
<i>Belon<sup>2</sup> 0</i>	<b>8</b>
<i>Belon<sup>2</sup> 000</i>	<b>12</b>
<i>La Perl Noir<sup>2</sup></i>	<b>7</b>

## CAVIAR / KAVIAR / CAVIAR

<i>20 gr Prunier Caviar<sup>2</sup> inklusive einem Glas Wein</i>	<b>68</b>
<i>20 gr Prunier Caviar<sup>2</sup> inklusive einem Glas Champagner</i>	<b>75</b>
	<b>30g</b> <b>50g</b>
<i>Tradition Caviar<sup>2</sup> House &amp; Prunier</i>	CHF 115    CHF 185
<i>St. James Caviar<sup>2</sup> House &amp; Prunier</i>	CHF 185    CHF 290

## POISSON & FRUIT DE MER / FISH & SEAFOOD

<b>Assiette de bouillabaisse marseillaise</b>	<b>72</b>
Fischsuppe mit Fischfilets <sup>2</sup> , Muscheln <sup>3</sup> , Jakobsmuscheln <sup>2</sup> und Crevetten <sup>6</sup> Sauce Rouille und Croûtons <i>Fish soup with fish fillets, mussels, scallops and prawns, sauce rouille and croutons</i>	
<b>***mit halbem Hummer<sup>5</sup> / with half lobster</b>	<b>84</b>
<b>Filet de turbot<sup>2</sup> sur purée aux poireaux, beurre noisette</b>	<b>72</b>
Filet vom Steinbutt mit Lauchpüree, kleinem Gemüse und Nussbutter <i>Filet of turbot with leek-mash, beurre noisette and vegetables</i>	
<b>Sole meunière<sup>4</sup></b>	<b>88</b>
Seezunge in Butter gebraten <i>Sole entiere sautéed in butter</i>	

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

## SPECIALITÉS DE SAISON / SAIONALE SPEZIALITÄTEN / SEASONAL DISHES

**Œuf poché, crème de petits pois, sauce hollandaise aux morilles** CHF 24  
Pochiertes Ei mit Erbsencreme und Morchel-Hollandaise  
*Poached egg with peas cream and morel-hollandaise*

**Ravioli de homard<sup>5</sup>, coquilles Saint-Jacques<sup>2</sup> sautées, sauce au safran** 57  
Hummerravioli mit gebratenen Jakobsmuscheln und Safransauce  
*Lobster ravioli with sautéed scallops and saffron sauce*

### SCAMPI

**Scampi<sup>7</sup> sautés à la provençale, riz Basmati** 75  
Sautierte Scampi «provenzalisch» mit Basmati Reis  
*Sautéed scampi «Provençal» served with basmati rice*

**Scampi<sup>7</sup> sautés au beurre truffé et épinards en branches** 84  
Sautierte Scampi mit Blattspinat und Trüffelbutter  
*Sautéed scampi with leaf spinach and truffle butter*

### HOMARD / HUMMER / LOBSTER

**Ragout de homard<sup>5</sup> avec risotto aux morilles, sauce madère** 89  
Hummerragout mit Morchel- Risotto und Madeira-Sauce  
*Lobster fricassee with morel-risotto and madeira 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 «Plancha» grilliert mit Basilikum-Zitronenbutter** 139  
*Grilled lobster from the Bretagne, with basil - lemon butter*

### RECOMANDATION DU CHEF / CHEF'S EMPFEHLUNG CHEF'S SPECIALITIES

**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*

### VIANDES / FLEISCH / MEAT

**Agneau<sup>2</sup> en croûte d'herbes, pommes dauphine, ragout aux asperges et morilles** 68  
Gebratenes Lamm mit Kräuterkruste, Dauphine-Kartoffeln und Spargel-Morchel-Ragout  
*Roasted lamb under herb-crust, pommes dauphine and asparagus-morel-ragout*

**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 bœuf<sup>8</sup> et demi homard<sup>5</sup>** 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