



Tradition verpflichtet – dem Adler zugewandt

Nos entrées	CHF
Salade mixte avec pignons de pin 🌿🚫 Gemischter Salat mit Pinienkernen <i>Mixed salad with pine nuts</i>	19
Cocktail de crevettes 🚫 Black Tiger Krevetten-Cocktail Endivien, Zitrone, Cocktailsauce <i>Black Tiger shrimp cocktail Endives, lemon, cocktail dressing</i>	22
Saumon duo 🚫 Geräucherter und gebeizter Lachs Meerrettich, Senf & Honig, Toastbrot <i>Smoked and graved salmon Horseradish, mustard & honey, toast bread</i>	25
Tartare de crabe 🚫 Krabben-Tatar Miso, Buchenpilze, frittiertes Reis, schwarze Knoblauch-Mayo, Thunfisch <i>Crab tartare Miso, beech mushrooms, rice, black garlic mayo, tuna sashimi</i>	38
Salade de homard “St. Gotthard” 🚫 Hummersalat Friséesalat, Mango, Avocado-Mousse, Cocktailsauce <i>Lobster salad Frisee salad, mango, avocado mousse, cocktail dressing</i>	39
Tranche de foie gras poêlé Gebratene Foie Gras Frischkäse, Pflaumen-Konfitüre, Mandel-Crumble, Zwiebel-Eiscreme <i>Pan-fried foie gras fresh cheese, plums jam, almond crumble, onion ice cream</i>	32
Tartare de bœuf “St. Gotthard” Rindstatar von Hand geschnitten, Caesar-Dressing, Senf- & Honigsauce, pochiertes Ei, Toastbrot <i>Beef tartare cut by hand, Caesar dressing, mustard & honey sauce, poached egg, toasted bread</i>	100 gr. 38 150 gr. 52
Tartare de thon Thunfischstatar Orangen-Gel, Toastbrot <i>Tuna tartare orange gel, toasted bread</i>	120 gr. 35 180 gr. 47
Nos pâtes	<i>entrée port.</i>
Tagliolini au homard Tagliolini Hummer <i>Tagliolini lobster</i>	39 59
Tagliolini à choisir 🌿 <ul style="list-style-type: none"> - gemischte, frische BIO-Pilze, <i>mixed fresh organic mushrooms</i> - trockener Kaviar, Fischrogen, Kaviar-Butter <i>dry caviar, bottarga de caviar, caviar butter</i> 	29 55





Spaghetti aux palourdes 36
Spaghetti mit Venusmuscheln | Knoblauch, Petersilie
Spaghetti with clams | garlic, parsley

Sauté de moules et palourdes 36
Gedünstete Mies- und Venusmuscheln | Dattel-Tomaten, Knoblauch, Toastbrot
Sautéed mussels and clams | Tomatoes, garlic, toasted bread

Nos soupes

Bisque de homard “St. Gotthard” 24 
Hummer-Suppe, *lobster bisque*

Consommé de canard 24 
Enten-Consommé | mit Enten-Fleischbällchen
Duck consommé | with duck meatballs

Soupe à l'oignon 19 
Französische Zwiebel-Suppe | Brotcroûton mit Käse
French onion soup | Bread crouton with cheese

Gourmet

Huîtres à la pièce
Austern | mit Pumpernickel, Zitrone und Vinaigrette
Oysters | with black bread, lemon and Vinaigrette

Gillardeau *par pièce* 11
Fines de Claire *par pièce* 6

Caviar

mit Blinis und Sauerrahm, *with blinis and sour cream* 9

mit Blinis und Eiweiss, *with blinis and egg white* 9

mit Blinis und Eigelb, *with blinis and egg yolk* 9

mit Blinis und Schalotte, *with blinis and shallot* 9


Oona (Swiss sustainable caviar) *20 gr.* 120


50 gr. 290

Royal Premium Gold (Iran) *30 gr.* 270

Beluga Imperial | Huso Huso (Iran) *50 gr.* 450

Nos plats principaux

Filet de loup à la plancha 44 
Wolfsbarsch-Filet à la plancha | Blumenkohl in Vanillecrème,
sautierte Kalmare, Tintenfisch-Risotto
Seabass fillet | Broccoli cream, sauted squid, squid risotto

Sole entier grillée 75 
Ganze, grillierte Seezunge | am Tisch filetiert, Zitrone, 1 Beilage nach Wahl
Whole grilled sole | filleted at your table, 1 side dish to choose



- Filets de sole grillées** ☒ **59**
Grillierte Seezungenfilets | Zitrone, sautierte Spinatquenelle
Grilled sole fillets | Lemon, sauted spinach quenelle
- Steak de thon frais** ☒ **53**
Frisches Thunfisch-Steak | Frittierte Zucchini, Lemongras-Sauce
Fresh Tuna Steak | Fried zucchini and lemon grass sauce
- Assiette de crustacés** ☒ **82**
Krustentier-Teller | Hummerschwanz, Scampi,
Black Tiger Krevetten, Jakobsmuscheln, scharfes Kräuteröl, Spinat
*Crustacean plate | Lobster tail, scampi,
Black Tiger shrimps, clams, spicy herb sauce, spinach*
- Homard au champagne** ☒ **79**
2 Hummer-Schwänze | Champagnersauce, Kartoffelpüree, Spinatquenelle
2 lobster tails | Champagne sauce, potato mash, spinach quenelle
- Bouillabaisse "St. Gotthard"** **72**
Fisch-Suppe | Hummerschwanz, Black Tiger Krevette, Wolfsbarsch,
Kalmare, Muscheln, Venusmuscheln, getrocknete Datteltomaten,
Salty Fingers, Brotcroûtons, Rouille
*Fish soup | Lobster tail, Black Tiger shrimp, sea bass, calamari, mussels,
clams, dried date tomatoes, Salty Fingers, bread croutons, rouille*
- Pour des moments exceptionnels (préparé à la table)**
- Loup entier grillé ou entier dans une croûte de sel** ☒ **110 / 122**
Ganzer Wolfsbarsch für 2 Personen |
am Tisch filetiert, Zitrone, 2 Beilagen nach Wahl
*Whole Seabass for 2 persons |
filleted at the table, lemon, 2 side dishes to choose*
- Turbot entier grillé** ☒ **126**
Ganzer Steinbutt für 2 Personen |
am Tisch für Sie filetiert, Zitrone, 2 Beilagen nach Wahl
*Whole turbot for 2 persons |
filleted at the table, lemon, 2 side dishes to choose*
- Turbot entier cuite en feuille** ☒ **139**
Ganzer Steinbutt für 2 Personen |
am Tisch für Sie filetiert, Zitrone, gemischtes Gemüse
*Whole turbot for 2 persons |
filleted at the table, lemon, mixed vegetables*
- Maine Lobster grillé ou à la plancha** ☒ *par 100 gr.* **25**
Ganzer Hummer | Zitrone, 2 Beilage nach Wahl
Whole Maine Lobster | lemon, 2 side dish to choose
- Maine Lobster Thermidor** *par 100 gr.* **25**
Ganzer Hummer | Zitrone, 2 Beilage nach Wahl
Whole Lobster Thermidor | lemon, 2 side dish to choose



Nos viandes

Carré d'agneau 68

Lammrücken | Saffran-Risotto, Sauerrahm, Lamm-Jus
Lamb rack | Saffron risotto, sour cream, lamb jus

Châteaubriand "St. Gotthard" par person 77

Rinds-Filet für 1 oder 2 Personen | am Tisch tranchiert,
Sauce Bernaise, 1 oder 2 Beilagen nach Wahl
*Filet of beef for 1 to 2 persons | sliced at the table,
béarnaise sauce, 1 or 2 side dishes to choose*

Végétariens & végan

Assiette végétarienne ou végane 29

Vegetarischer oder veganer Teller | gegrilltes BIO Räucher-Tofu, Zucchini
Vegetarian or vegan plate | grilled organic smoked tofu, courgettes

Risotto au parmesan 24

Parmesan-Risotto mit Grana Käse-Chips
Parmesan risotto with Grana cheese chips

Tagliolini 29

gemischte, frische BIO-Pilze, *mixed fresh organic mushrooms*

Nos accompagnements par accomp. 9

Parmesan-Risotto, Salzkartoffeln, grilliertes Gemüse, frischer Blattspinat, Pommes allumettes, frische BIO-Pilze, Butter-Tagliolini

*Parmesan risotto, boiled potatoes, grilled vegetables, fresh spinach, pommes
allumettes, mixed fresh organic mushrooms, butter tagliolini*

Sauce supplémentaire par sauce 12

Jus de veau, champagne, beurre à l'ail, piment avec ail et persil

Kalbsjus, Champagne, Knoblauchbutter, Chili mit Knoblauch und Petersilie
Veal jus, Champagne, garlic butter, chili with garlic and parsley

🌱 Végétariens/végan, vegetarisch/vegan, vegetarian/vegan

🚫 Sans gluten, glutenfrei, gluten free

Lieber Gast,

unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Dear Guest,

our trained staff will be happy to inform you about the ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances.

Deklaration:

Lachs: Schottland, Norwegen | Krabben: USA | Hummer: USA, Canada, Italien | Foie gras: Frankreich | Lamm: UK | Black Tiger Krevetten: Bangladesch | Rind: Schweiz, Ireland | Wolfsbarsch: Italien, Spanien, Griechenland | Seezunge: Niederlande | Kalmare: Italien, Argentinien | Krustentiere: Südafrika, Caymann | Steinbutt: Spanien, Griechenland | Muscheln: Italien, Spanien | Ente: Frankreich | Jakobs-Muscheln: Canada, Frankreich, Japan | Caviar: Iran, Oona Schweiz | BIO-Pilze: Schweiz

Preise inkl. MwSt. | *All prices incl. VAT.*




Nos desserts

CHF

Crème brûlée 14

Crème brûlée | Passionsfrüchte

Creme brulee | passion fruit

Gâteau Opéra  14

Gâteau Opéra | mit Früchten garniert

Cake Opera | garnished with fruits

Mousse au chocolat noir “Grand Cru”   18

Hausgemachtes, schwarzes Schokoladenmousse

Homemade dark chocolate mousse

Panna Cotta   14

Rote Früchte Coulis

red fruits coulis

Tiramisú fait maison classique au pistache  16 / 18

Hausgemachtes Tiramisú klassik oder mit Pistaziencreme

Homemade Tiramisú classic or with pistachio cream

Crêpe Suzette (ab 2 Personen) *par person* 28

The classic one from 2 persons on

Salad de fruits BIO / avec eau-de-vie   2cl 12 / 22

BIO Fruchtsalat/schweizer Kirsch/Williams

Organic fruit salad/Swiss brandy Kirsch/Williams



Assiette de fromages

29

Käse-Teller | Früchtebrot, Nüsse, Confitüre



Cheese plate | fruit bread, nuts, jam

*Brie de Meaux, Époisses, Roquefort, Comte Marcel
AOP, Reblochon jaune AOP*

Glacés Leonardo *par boule/pro Kugel/per scoop* **5.5**

Vanille, Schokolade, Kaffee, Cookies, Haselnuss

Vanilla, chocolate, coffee, cookies, hazelnut

Sorbets Leonardo   *par boule/pro Kugel/per scoop* **5.5**

Erdbeere, Mango, Zitrone



Strawberry, mango, lemon

Sorbets citron avec Vodka   2 cl **12**


Zitrone mit Vodka, *lemon with vodka*

Sorbets poire avec son eau-de-vie   2 cl **15**

Birnen-Fruchtbrand, *pear fruit brandy*

Sorbets apricot avec son eau-de-vie   2 cl **18**

Aprikosen-Fruchtbrand, *apricot fruit brandy*

 Végétarien/végan, vegetarisch/vegan, vegetarian/vegan

 Sans gluten, glutenfrei, gluten free

Lieber Gast, unsere geschulten Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Dear Guest, our trained staff members will inform you about the ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances.

Preise inkl. MwSt. | All prices incl. VAT.