



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 Graved Lachs Zitrone, 2 Saucen, Toastbrot <i>Smoked and graved salmon Lemon, 2 sauces, toast bread</i>	29	
Tartare de crabe  Krabben-Tatar Miso-Sauce, Buchenpilze, schwarze Knoblauch-Mayo, Thunfisch-Sashimi <i>Crab tartare Miso sauce, beech mushrooms, black garlic mayo, tuna sashimi</i>	37	
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 Brotcroûtons, sautierte Kräuter-Seitlinge, Jus <i>Pan-fried foie gras Bread croutons, sauted king trumpet mushrooms, jus</i>	36	
Tartare de bœuf Rindstatar von Hand geschnitten, Sardellen, Senf, Honig, süss-sauer Zwiebeln, Kapern, Friséesalat, paniertes Gelbei, Toastbrot <i>Beef tartare cut by hand, anchovy, mustard, honey, sweet and sour onions, capers, frisée salad, pan-fried egg yolk, toast bread</i>	<i>ca. 120 gr.</i>	39
	<i>ca. 180 gr.</i>	55
Nos pâtes	<i>entrée port.</i>	
Tagliolini au homard “Maine Lobster” Tagliolini Maine Hummer <i>Tagliolini Maine lobster</i>	35	49
Caviaroli Oona Ravioli mit Oona Caviar gefüllt, Kaviar-Butter <i>Ravioli filled with Oona caviar, caviar butter</i>	47	59
Tagliolini à choisir 		
- gemischte, frische BIO-Pilze, <i>mixed fresh organic mushrooms</i>	26	32
- Kaviar und Kaviar-Butter, <i>caviar and caviar butter</i>	47	59



Nos soupes

Bisque de homard “St. Gotthard”	24
Hummer-Suppe, <i>lobster bisque</i>	
Consommé de canard	22
Enten-Consommé mit Enten-Fleischbällchen <i>Duck consommé with duck meatballs</i>	
Soupe à l'oignon	19
Französische Zwiebel-Suppe Brotcroûton mit Käse <i>French onion soup Bread crouton with cheese</i>	

Gourmet

Huîtres à la pièce

Austern | mit Pumpernickel, Zitrone und Vinaigrette
Oysters | with black bread, lemon and Vinaigrette

Gillardeau	<i>par pièce</i>	8
Fines de Claire	<i>par pièce</i>	7
Belon 0	<i>par pièce</i>	7
Huîtres à la Rockefeller		+3

Caviar

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

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	42
Wolfsbarsch-Filet Broccoli-Crème, sautierte Kalmare, Tintenfisch-Risotto <i>Seabass fillet Broccoli cream, sauted squid, squid risotto</i>	
Filet de turbot pané	63
Steinbutt-Filet Sauce Jalapenos, Grünapfel, frittierte chinesische Spaghetti, Tintenfischtinte <i>Filet of turbot Sauce Jalapenos, green apple, fried Chinese spaghetti, cuttlefish ink</i>	
Sole grillée	72
Ganze, grillierte Seezunge am Tisch filetiert, Zitrone, 1 Beilage nach Wahl <i>Whole grilled sole filleted at your table, 1 side dish to choose</i>	
Filets de sole grillées	49
Grillierte Seezungenfilets Zitrone, 1 Beilage nach Wahl <i>Grilled sole fillets Lemon, 1 side dish to choose</i>	



Assiette de crustacés  **89**
Krustentier-Teller | Hummerschwanz, Scampi, Black Tiger Krevetten,
Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, scharfes Kräuteröl, Spinat
*Crustacean plate | Lobster tail, scampi, Black Tiger shrimps, mussels, clams,
spicy herb sauce, spinach*

Homard au champagne  **85**
2 Hummer-Schwänze | Champagnersauce, Kartoffelpuree, Spinatquenelle
2 lobster tails | Champagne sauce, potato mash, spinach quenelle

Queues de langoustines grillée ou à la plancha **92**
2 Langusten-Schwänze gegrillt oder à la plancha | Zitrone, Spinatquenelle
2 Langoustine tails grilled or à la plancha | Lemon, 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  **105**
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  **129**
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*

Maine Lobster grillé ou à la plancha  *par 100 gr.* **25**
Ganzer Hummer | am Tisch tranchiert, Zitrone, 1 Beilage nach Wahl
Whole Maine Lobster | carved out at the table, lemon, 1 side dish to choose

Maine Lobster Thermidor *par 100 gr.* **25**
Ganzer Hummer | am Tisch tranchiert, Zitrone, 1 Beilage nach Wahl
*Whole Lobster Thermidor | carved out at the table, lemon,
1 side dish to choose*

Poisson du marché *prix du jour*
Fisch nach Tagesfang | am Tisch filetiert, Zitrone,
1 Beilage nach Wahl *Tagespreis*
*Fresh fish of the day | filleted at the table, lemon,
1 side dish to choose* *price of the day*



Nos viandes

Magret de canard à l’orange 65
Enten-Brust à l’orange | Polenta, Broccoli
Duck breast with orange | Polenta, broccoli

Carré d’agneau 69
Lammrücken | gemischtes, grilliertes Saisongemüse, Lamm-Jus
Lamb rack | Mixed grilled vegetables, 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   37
Vegetarischer oder veganer Teller | Venere-Reis, grilliertes Gemüse,
frischer Blattspinat, gegrilltes BIO Räucher-Tofu, Kartoffeln
*Vegetarian or vegan plate | Venere rice, grilled vegetables, fresh spinach,
grilled organic smoked tofu, boiled potatoes*

Risotto au parmesan   24
Parmesan-Risotto mit Grana Käse-Chips
Parmesan risotto with Grana cheese chips

Tagliolini  entrée port.
- gemischte, frische BIO-Pilze, *mixed fresh organic mushrooms* 26 32

Nos accompagnements par accomp. 8

**Grilliertes BIO Räucher-Tofu, Venere-Reis, Parmesan-Risotto, Salzkartoffeln,
grilliertes Gemüse, frischer Blattspinat, Pommes Allumettes, gemischte, frische
BIO-Pilze**
*Grilled organic smoked tofu, Venere rice, parmesan risotto, boiled potatoes, grilled
vegetables, fresh spinach, pommes allumettes, mixed fresh organic mushrooms*

 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: Maine (USA), Canada, Italien | Foie gras: Frankreich | Lamm: UK | Black Tiger Krevetten: Bangladesch | Rind: Schweiz | Wolfsbarsch: Italien, Spanien, Griechenland | Seezunge: Niederlande | Kalmare: Italien, Argentinien | Krustentiere: Südafrika, Caymann | Steinbutt: Spanien | Muscheln: Italien, Spanien | Langusten: Cayman | 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

Gâteau chaud aux noix des Grisons  18

Warme Bündner Nusstorte

Warm Grisons nut cake

Tiramisú fait maison  16

Hausgemachtes Tiramisú

Homemade Tiramisú

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, Aprikose, Birne

Strawberry, mango, lemon, apricot, pear

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.