



Tradition verpflichtet – dem Adler zugewandt

Nos entrées CHF

Salade mixte   18
Gemischter Salat, *Mixed salad*

Cocktail de crevettes  26
Krevetten-Cocktail | Endivien, Krevetten, Zitronen, Cocktailsauce
Shrimp cocktail | endives, shrimps, lemon, cocktail dressing

Saumon mariné à la betterave  34
Marinierter Lachs mit Randen | *Marinated salmon with beetroot*

Tartare de crabe  42
Krabben-Tatar |
Miso-Sauce, Buchenpilze, schwarze Knoblauch-Mayo, Thunfisch-Sashimi
Crab tartare |
Miso sauce, beech mushrooms, black garlic mayo, tuna sashimi

Morue à la crème 48
Rahm-Kabeljau | Blau-Kartoffelpüree, Venere-Reis Chips
Creamed cod | blue mashed potato, chips of Venere rice

Salade de homard “St. Gotthard”  44
Hummersalat | Friséesalat, Mango, Avocado-Mousse, Cocktailsauce
Lobster salad | frisee salad, mango, avocado mousse, cocktail dressing

Tranche de foie gras poêlé 38
Gebratene Foie Gras |
Brotcroûtons, sautierte braune Kräuter-Seitlinge, Jus
Slice of pan-fried foie gras |
bread croutons, sauted king trumpet mushrooms, jus

Tartare de bœuf ca. 150 gr 46
Rindstatar | von Hand geschnitten, Sardellen, Senf, Honig,
süsssauer Zwiebeln, Kapern, Friséesalat, paniertes Gelbei, Brottoast
Beef tartare | cut by hand, anchovy, mustard, honey,
sweet and sour onions, capers, frisee salad, pan-fried egg yolk
avec truffe, mit Trüffel, with truffle +18

Nos soupes

Bisque de homard “St. Gotthard”  26
Hummer-Suppe, *Lobster bisque*

Consommé de canard  22
Enten-Consommé | mit Enten-Fleischbällchen
Duck consommé | with duck meatballs



Soupe à l'oignon 🌿20

Französische Zwiebel-Suppe | Brotcroûtons mit Käse

French onion soup | bread croutons with cheese

Nos pâtes

Tagliolini avec morilles 🌿59

Tagliolini | mit Morcheln

Tagliolini | with true morels

Tagliolini au homard “Maine Lobster”68

Tagliolini | Maine Hummer

Tagliolini | Maine lobster

Caviaroli Oona63

Caviaroli | mit Oona Caviar gefüllt, Kaviar-Butter

Caviaroli | filled with Oona caviar, caviar butter

Gourmet

Huîtres à la pièce

Gillardeaupar pièce8

Fines de Clairepar pièce7

Belon 0par pièce7

Huîtres à la Rockefeller+ 3

Caviar

Oona50 gr290

Royal Premium30 gr.280

Beluga Imperial | Huso Huso50 gr.450

Nos plats principaux

Filet de loup 🍴58

Wolfsbarsch-Filet | Broccoli-Crème, sautierte Kalmare,

Tomatenkonfit, Tintenfisch-Risotto

Seabass fillet | broccoli cream, sauted squid, tomato confit, squid risotto

Sole grillée 🍴78

Grillierte Seezunge | am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl

Grilled sole | filleted at your table, 2 side dishes to choose

Assiette de crustacés 🍴79

Krustentier-Teller | serviert mit scharfem Kräuteröl und Spinat

Crustacean plate | served with spicy herb sauce and spinach



Bouillabaisse “St. Gotthard”	69
Hummerschwänze, Steinbutt, Wolfsbarsch, Kalmare, Muscheln, Venusmuscheln, getrocknete Datteltomaten, Salty Fingers, Sauce vom Chef, Brotercroustons, Rouille <i>Lobster tails, turbot, see bass, calamari, mussels, clams, dried date tomatoes, Salty Fingers, sauce of our chef, bread croutons, rouille</i>	
Filet de turbot pané ☒	76
Steinbutt-Filet Sausc Jalapenos, Grünapfel, frittierte chinesische Spaghetti, Tintenfischtinte <i>Filet of turbot Sauce Jalapenos, green apple, fried chinese spaghetti, cuttlefish ink</i>	
Homard au champagne ☒	90
Hummer in Champagner-Sauce Parmesan-Risotto, Spinatquenelle <i>Lobster in Champagne sauce Parmesan risotto, spinach quenelle</i>	
Queues de langoustines grillée ou à la plancha avec jus de truffe	112
Langustenschwänze gegrillt oder à la plancha Trüffel-Jus, Spinatquenelle <i>Langoustine tails grilled or a la plancha truffle jus, spinach quenelle</i>	
Pour des moments exceptionnels (préparé à la table)	
Turbot entier ☒	139
Ganzer Steinbutt für 2 Personen am Tisch für Sie filetiert, mit 2 Beilagen nach Wahl <i>Whole turbot for 2 persons filleted at the table, with 2 side dishes to choose</i>	
Loup entier ☒	134
Ganzer Wolfsbarsch für 2 Personen am Tisch filetiert, 2 Beilagen nach Wahl <i>Whole Seabass for 2 persons filleted at the table, with 2 side dishes to choose</i>	
Maine Lobster grillé ou à la plancha ☒	168
Ganzer Hummer gegrillt oder à la plancha am Tisch tranchiert, 2 Beilagen nach Wahl <i>Whole Maine Lobster grilled or a la plancha carved out at the table, 2 side dishes to choose</i>	
Maine Lobster Thermidor	175
Ganzer Hummer Thermidor am Tisch tranchiert, 2 Beilagen nach Wahl <i>Whole Lobster Thermidor carved out at the table, 2 side dishes to choose</i>	
Châteaubriand “St. Gotthard”	p. P. 76
Rinds-Filet am Tisch tranchiert, Trüffel-Jus, 2 Beilagen nach Wahl <i>Filet of beef sliced at the table, truffle jus, 2 side dishes to choose</i>	



Nos viandes

Filet de veau en pâte	96
Kalbs-Filet im Teig gemischtes, grilliertes Saisongemüse, Demi-glace <i>Filet of veal in pastry mixed grilled vegetables, demi-glace</i>	
Magret de canard à l’orange	46
Enten-Brust à l’orange Polenta, Broccoli <i>Duck breast on orange polenta, broccoli</i>	
Carré d’agneau	58
Lammrücken gemischtes, grilliertes Saisongemüse, Lamm-Jus <i>Lamb rack mixed grilled vegetables, lamb jus</i>	

Végétarien & végan

Assiette végétarienne ou végane  	29
Vegetarischer oder veganer Teller Venere-Reis, grilliertes Gemüse, frischer Blattspinat, gegrilltes Tofu, Kartoffeln <i>Vegetarian or vegan plate Venere rice, grilled vegetables, fresh spinach, grilled tofu, boiled potatoes</i>	
Risotto au parmesan  	22
Parmesan-Risotto, <i>parmesan risotto</i>	
Tagliolini avec champignons frais mixtes 	49
Tagliolini mit gemischten, frischen Pilzen <i>Tagliolini with mixed fresh mushrooms</i>	

Nos accompagnements par accomp. 8

Venere-Reis, Parmesan-Risotto, Salzkartoffeln, grilliertes Gemüse, frischer Blattspinat, Pommes allumettes, gemischte, frische Pilze
Venere rice, parmesan risotto, boiled potatoes, grilled vegetables, fresh spinach, pommes allumettes, mixed fresh mushrooms

 Végétarien/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 | Krevetten: Bangladesch | Rind: Schweiz | Wolfsbarsch: Italien, Spanien, Griechenland | Seezunge: Niederlande | Kalmare: Italien, Argentinien | Krustentiere: Südafrika, Caymann | Steinbutt: Spanien | Muscheln: Italien, Spanien | Kalb: Spanien, Schweiz | Langusten: Cayman | Ente: Frankreich | Jakobs-Muscheln: Canada, Frankreich, Japan | Caviar: Iran, Japan, Oona Schweiz

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