



Tradition verpflichtet – dem Adler zugewandt

Nos entrées | Our starters

CHF

Cocktail de crevettes

25

Endivien, Krevetten, Zitronen, Cocktailsauce

Shrimp cocktail | Endives, shrimps, lemon, cocktail dressing

Saumon mariné au gin ☒

34

Avocado-Mousse, Gurke, Crème fraîche, Wachtelei

Gin marinated salmon | Avocado mousse, cucumber, crème fraîche, quail egg

Tartare de crabe

39

Miso, Buchenpilze, schwarze Knoblauch-Mayo, Thunfisch-Sashimi

Crab tartare | Miso, beech mushrooms, black garlic mayo, tuna sashimi

Salade de homard “St. Gotthard” ☒

44

Frisee, Mango, Avocado-Mousse, Cocktailsauce

Lobster salad | Frisee, mango, avocado mousse, cocktail dressing

Tranche de foie gras poêlé

36

Artischockencreme, Portwein-Schalotten, Brioche, Sauternesgel

Pan-seared foie gras | Artichoke cream, Port wine shallots, brioche, Sauternes gel

Nos Soupes | Our soups

Bisque de homard “St. Gotthard” ☒

24

Lobster bisque

Consommé double Célestine

18

Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch

Consomme Célestine | Pancake stripes, chives

Nos pâtes | Our pasta

Cappelletti aux aubergines et mozzarella 🌱

35

mit Aubergine- und Mozzarellafüllung auf Tomatenspiegel mit Sauerrahm

filled with aubergine and mozzarella on tomato sauce with sour cream

Linguine au homard “Maine Lobster”

68

Linguine mit Maine Hummer

Linguine with Maine lobster



Gourmet

CHF

Huitres à la pièce | Oysters

Gillardeau	per piece	8
Fines de Claire	per piece	7

Caviar

Royal Premium	30 gr.	220
Beluga Imperial Huso Huso	50 gr.	350

Nos plats principaux | Our main courses

CHF

Filet de Loup	58
Broccoli, Kalmar-Ragout, Tomatenkonfit, Tintenfisch-Risotto	
Seabass fillet, broccoli, squid ragout, tomato confit, black squid risotto	

Sole grillée	78
am Tisch für Sie filetiert, mit 2 Beilagen nach Wahl	
Grilled sole filleted at your table, with 2 side dishes to choose	

Assiette de crustacés	76
Krustentierteller, serviert mit scharfem Kräuteröl und Spinat	
Crustacean plate King prawns, scampi, lobster and scallops	
with spicy herb sauce and spinach	

Bouillabaisse “St. Gotthard”	69
Hummer, Steinbutt, Wolfsbarsch, Muscheln, Kalmar	
Bouillabaisse Whole half chunk of lobster, turbot, seabass, mussels, squid	

Pour moments exceptionnels | For special moments

CHF

Turbot entier	139
für 2 Personen, am Tisch für Sie filetiert, mit 2 Beilagen nach Wahl	
Turbot for 2 persons filleted at the table, with 2 side dishes to choose	

Loup entier	134
für 2 Personen, am Tisch für Sie filetiert, mit 2 Beilagen nach Wahl	
Seabass for 2 persons filleted at the table, with 2 side dishes to choose	

Maine Lobster grillé	168
für 1 bis 2 Personen, am Tisch für Sie tranchiert, mit 2 Beilagen nach Wahl	
Grilled Maine Lobster for 1 or 2 persons, carved out at the table, with 2 side dishes to choose	

Maine Lobster Thermidor	175
für 1 bis 2 Personen, am Tisch für Sie tranchiert, mit 2 Beilagen nach Wahl	
Maine Lobster Thermidor for 1 or 2 persons, carved out at the table, with 2 side dishes to choose	



Nos Viandes | Our meat

CHF

Filet de bœuf “St. Gotthard”
Madeira-Périgueux Sauce, Spinat
Beef fillet “St. Gotthard” | Madeira-Périgueux sauce, spinach

76

Côte de veau
Junges Gemüse, Rosmarin-Jus
Veal chop | Young vegetables, rosemary jus

62

Végétarien | Vegan

Assiette végétarienne | **vegan**
Venere-Reis, grilliertes Gemüse, frischer Blattspinat,
grilliertes Tofu, Salzkartoffel
Vegetarian | vegan plate
Venere rice, grilled vegetables, fresh spinach, grilled Tofu, boiled potatoes

Nos accompagnements | Our side dishes

per accomp. 8

Venere-Reis, Parmesanrisotto, Salzkartoffel,
Grilliertes Gemüse, frischer Blattspinat, Pommes allumettes
*Venere rice, Parmesan risotto, boiled potatoes,
grilled vegetables, fresh spinach, pommes allumettes*

 Vegetarisch, vegetarian /  Glutenfrei, gluten free

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

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

Deklaration/Declaration:
Saumon: Schottland | Crabe: USA | Homard: Maine (USA), Canada, Italien | Foie gras: Frankreich | Bœuf: Schweiz | Loup: Italien, Spanien, Griechenland | Sole: Niederlande | Calamares: Italien, Maine (USA) | Crustacés: Südafrika, Maine (USA), Vietnam | Turbot: Niederlande, Spanien | Muscheln: Italien | Veau: Schweiz

Preise inkl. MwSt. | All prices incl. VAT



Nos Desserts | Our desserts

CHF

Hausgemachtes Tiramisù

Homemade Tiramisù

16

Baby Ananas mit Kokosglacé

Baby Ananas with coco ice cream

16

Crème brûlée mit Passionsfrüchten

Crème brûlée with passion fruits

16

Crêpe Suzette ab 2 Personen

The classic one from 2 persons on

p. P. 28

Hausgemachte Panna Cotta

Homemade Panna Cotta with berry sauce

14

Gâteau Opéra mit Früchten garniert

Cake Opéra garnished with fruits

14

Gâteau de lave fait maison

Homemade lava cake

16

Homemade Glacé Leonardo

Vanille, Schokolade, Kaffee, Cookies, Haselnuss

Vanilla, chocolate, coffee, cookies, hazelnut

pro Kugel/per scoop 5.50

Unsere Sorbets

Erdbeere, Mango, Zitron (vegan)

Strawberry, mango, lemon (vegan)

pro Kugel/per scoop 5.50