



Tradition verpflichtet – dem Adler zugewandt

Nos entrées CHF

Salade mixte avec pignons de pin   19

Gemischter Salat mit Pinienkernen

Mixed salad with pine nuts

Cocktail de crevettes  22

Black Tiger Krevetten-Cocktail | Endivien, Zitrone, Cocktailsauce

Black Tiger shrimp cocktail | Endives, lemon, cocktail dressing

Saumon duo  29

Geräucherter und Graved Lachs | Zitrone, 2 Saucen, Toastbrot

Smoked and graved salmon | Lemon, 2 sauces, toast bread

Tartare de crabe  37

Krabben-Tatar | Miso-Sauce, Buchenpilze, schwarze Knoblauch-Mayo, Thunfisch-Sashimi

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

Salade de homard “St. Gotthard”  39

Hummersalat | Friséesalat, Mango, Avocado-Mousse, Cocktailsauce

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

Tranche de foie gras poêlé 48

Gebratene Foie Gras | Brotcroûtons, sautierte Kräuter-Seitlinge, Jus

Pan-fried foie gras | Bread croutons, sauted king trumpet mushrooms, jus

Tartare de bœuf *ca. 120 gr.* 39

Rindstatar | von Hand geschnitten, Sardellen, Senf, Honig, *ca. 180 gr.* 55

süss-sauer Zwiebeln, Kapern, Friséesalat, paniertes Gelbei, Toastbrot

Beef tartare | cut by hand, anchovy, mustard, honey, sweet and sour

onions, capers, frisée salad, pan-fried egg yolk, toast bread

Nos pâtes entrée port.

Tagliolini au homard “Maine Lobster” 35 49

Tagliolini | Maine Hummer

Tagliolini | Maine lobster

Caviaroli Oona 47 59

Ravioli | mit Oona Caviar gefüllt, Kaviar-Butter

Ravioli | filled with Oona caviar, caviar butter

Tagliolini à choisir 

- gemischte, frische BIO-Pilze, *mixed fresh organic mushrooms* 26 32

- Kaviar und Kaviar-Butter, *caviar and caviar butter* 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)	<i>20 gr.</i>	120
	<i>50 gr.</i>	290
Royal Premium Gold (Iran)	<i>30 gr.</i>	270
Beluga Imperial Huso Huso (Iran)	<i>50 gr.</i>	450

Nos plats principaux

Filet de loup 	42
Wolfsbarsch-Filet Broccoli-Crème, sautierte Kalmare, Tomatenkonfit, Tintenfisch-Risotto <i>Seabass fillet Broccoli cream, sauted squid, tomato confit, 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, Beilage nach Wahl <i>Whole grilled sole filleted at your table, side dish to choose</i>	
Filets de sole grillées 	49
Grillierte Seezungenfilets Zitrone, Beilage nach Wahl <i>Grilled sole fillets Lemon, side dish to choose</i>	



Assiette de crustacés **89**

Krustentier-Teller | Hummerschwanz, Scampi, Krevetten, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, scharfes Kräuteröl, Spinat
Crustacean plate | Lobster tail, scampi, shrimps, mussels, clams, spicy herb sauce, spinach

Bouillabaisse “St. Gotthard” **72**

Fisch-Suppe | Hummerschwanz, Fisch nach Tagesfang, Wolfsbarsch, Kalmare, Muscheln, Venusmuscheln, getrocknete Datteltomaten, Salty Fingers, Brotcroûtons, Rouille
Fish soup | Lobster tail, fish catch of the day, sea bass, calamari, mussels, clams, dried date tomatoes, Salty Fingers, bread croutons, rouille

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

Pour des moments exceptionnels (préparé à la table)

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*

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*

Maine Lobster grillé ou à la plancha *par 100 gr.* **25**

Ganzer Hummer | am Tisch tranchiert, Zitrone, Beilage nach Wahl
Whole Maine Lobster | carved out at the table, lemon, side dish to choose

Maine Lobster Thermidor *par 100 gr.* **25**

Ganzer Hummer | am Tisch tranchiert, Zitrone, Beilage nach Wahl
Whole Lobster Thermidor | carved out at the table, lemon, side dish to choose

Poisson du marché *prix du jour*

Fisch nach Tagesfang | am Tisch filetiert, Zitrone, Beilage nach Wahl *Tagespreis*
Fresh fish of the day | filleted at the table, lemon, 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, Beilage nach Wahl
Filet of beef for 1 to 2 persons | sliced at the table, béarnaise sauce,
side dish to choose

Végétarien & végan

Assiette végétarienne ou végane 37
Vegetarischer oder veganer Teller | Venere-Reis, grilliertes Gemüse,
frischer Blattspinat, gegrilltes Tofu, Kartoffeln
Vegetarian or vegan plate | Venere rice, grilled vegetables, fresh spinach,
grilled tofu, boiled potatoes

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

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

Nos accompagnements par accomp. 8

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

🌱 Végétarien/végan, végétarisch/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 | Langusten: Cayman | Ente: Frankreich | Jakobs-Muscheln: Canada, Frankreich, Japan | Caviar: Iran, Oona Schweiz | 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

Assiette de fruits 🌿 12

Früchte-Teller, *fruit plate*



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

 **Végan, 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.