



Tradition verpflichtet – dem Adler zugewandt

Nos entrées | Starters

CHF

Cocktail de crevettes

25

Endivien, Krevetten, Zitronen, Cocktailsauce

Shrimps cocktail | Endives, shrimps, lemon, cocktail sauce

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

Kopfsalat, Mango, Avocado, Cocktail-Sauce

Lobster salad | Lettuce, mango, avocado, cocktail sauce

Tranche de foie gras poêlé

36

Artischocken, Portwein-Schalotten, Brioche, Sauternes

Pan-seared foie gras | Artichoke cream, glazed port wine shallots, salted butter brioche

Nos Soupes | Soups

Bisque de homard “St. Gotthard” ☒

24

Lobster bisque

Consommé double Célestine

18

Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch

Consomme Célestine | Pancakes stripes, chives

Nos pâtes | Our pasta

Cappellacci aux épinards 🌱

39

mit Spinatfüllung, Burrata, Majoran, Butter

Ravioli | filled with spinach, burrata, marjora, butter

Linguine au homard “Maine Lobster”

68

Linguine mit Hummer

Linguine with 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 | Main Courses

CHF

Loup sauvage ☒

58

Broccoli, Calamaresragout, Tomatenkonfit, Tintenfisch-Risotto

Seabass fillet, Broccoli, small 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 of your choice

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, Calamar

Bouillabaisse | Whole half chunk of lobster, turbot, seabass, mussels, squid

Pour moments à deux | For your moments on two

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 at your choice

Loup de mer 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 at your choice

Maine Lobster grillé ☒

168

für 2 Personen, am Tisch für Sie tranchiert, mit 2 Beilagen nach Wahl

Main Lobster | carved for you at the table, with 2 side dishes at your choice

Maine Lobster ou Thermidor

175

für 2 Personen, am Tisch für Sie tranchiert, mit 2 Beilagen nach Wahl

Maine Lobster Thermidor | carved for you at the table, 2 side dishes at your choice



Nos Viandes | Meat

CHF

Filet de bœuf “St. Gotthard”

76

Madeira-Perigueux Sauce, Spinat

Beef fillet “St. Gotthard” | Madeira-Périgueux sauce, spinach

Cote de veau

62

Junges Gemüse, Rosmarin-Jus

Veal chop | Young vegetables, rosemary jus

Nos accompagnements | The side dish

per accomp. 8

Venere-Reis, Parmesanrisotto, Salzkartoffel, Grilliertes Gemüse, frischer Blattspinat

*Venere rice, Parmesan risotto, boiled potatoes,
grilled vegetables, fresh spinach*

🌱 Vegetarisch, Vegetarian ☒ Glutenfrei, Gluten free

Lieber Gast,

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

Dear Guest,

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

Deklaration:

Saumon: Schottland | Crab: USA | Homard: Maine (USA), Canada, Italien | Foi gras: Frankreich | Boef: 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

CHF

Hausgemachter Tiramisú
Homemade Tiramisú

16

Baby Ananas mit Kokosglacé
Baby Ananas with coco icecream

16

Crème brûlée with Passionsfrüchten
Crème brûlée with passion fruit

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 Früchte garniert
Cake Opéra garnish with fruit

14

Gâteau de lave Fait maison
Home made 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, Zitronen (*vegan*)
Strawberry, mango, lemon (vegan)

pro Kugel/per Scoop 5.50

Spargel-Spezialitäten

Nüssli-Salat CHF 24
mit pochiertem Ei, Spargelspitzen, Parmesans-Phänen
Corn Salad
with poached egg, asparagus, Parmesan slices

Tagliolini CHF 32
mit Spargelspitzen und knusprigem Bacon
with asparagus and crispy bacon

Kabeljau auf Spargel-Crème CHF 49
mit gerösteten Mandeln und Kartoffeln
Cod fish on asparagus cream
with roasted almond and potato

Spargel Panna Cotta CHF 16
auf Weisschokoladen- Spiegel
Asparagus Panna Cotta
on white chocolate