



## TRADITION VERPFLICHTET

### Die Vorspeise | Starters

CHF

<b>Burrata</b>   Ochsenherztomate   Kräutersalat mit Basilikum   Cherry-Tomateneis Burrata   oxheart tomato   herbsalad with basil   cherry-tomato-ice	24
<b>Jakobsmuschel</b> <sup>2</sup>   Fenchelsalat   Aioli Scallop   fennel salad   Aioli	24
<b>Salat Hummer</b> <sup>13</sup>   Avocado und Mango Lobster salad   avocado and mango	28
<b>Rindstatar</b> <sup>1</sup>   Belperknolle   Kräutersalat Beef tatar   Belperknolle cheese   herb-salad	28

### Die Suppe | Soups

<b>Hummerbisque</b> <sup>13</sup>   Maine Lobster Lobsterbisque   Maine lobster	25
<b>Fischsuppe « Bouillabaisse Marseille »</b> <sup>234</sup>   Fischeinlage   Sauce Rouille Fish soup « Bouillabaisse Marseille »   fish fillet   Sauce Rouille	33

## Gourmet - Auswahl

### Austern pro Stück | Oysters per piece

<b>Fine de claire</b> <sup>2</sup> No 2	7.5
<b>Gillardeau</b> <sup>2</sup>	9.5
<b>Beluga Caviar 50 gr.</b>	400

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 inform you about the ingredients in our dishes.

Preise inkl. MwSt. | all prices incl. VAT

1. Schweiz  
2. Frankreich  
3. Italien  
4. Niederlande

5. Australien  
6. Spanien  
7. Norwegen  
8. Griechenland

9. Irland  
10. Süd-Afrika  
11. Neuseeland  
12. Ungarn

13. Maine  
14. Uruguay  
15. China  
16. Japan



## Der Hauptgang | Main Courses

CHF

<b>Langusten<sup>10</sup> «Tristan da Cunha»</b>   Bomba Reis   Spinat   Sauce Américaine Crawfish «Tristan da Cunha»   bomba rice   spinach   sauce américaine	<b>74</b>
<b>Seezunge «Müllerin Art»</b>   am Tisch für Sie filetiert   2 Beilagen nach Wahl Sole a la meunière   filleted for you at the table   2 choices of side dishes	<b>68</b>
<b>Steinbutt im Ganzen für 2 Personen<sup>6</sup></b>   am Tisch für Sie filetiert   2 Beilagen nach Wahl Turbot for 2 persons   filleted at the table   2 choices of side dishes	<b>76 p.P.</b>
<b>Wolfsbarsch im Ganzen für 2 Personen<sup>2</sup></b>   am Tisch für Sie filetiert   2 Beilagen nach Wahl Seabass for 2 persons   filleted at the table   2 choices of side dishes	<b>78 p.P.</b>
<b>Tagliolini «Maine Lobster»<sup>13</sup></b>   Shimejipilz   Frühlingszwiebeln   getrocknete Tomaten   Shiso Tagliolini «Maine Lobster»   Shimeji mushroom   onion   dried tomato   Shiso	<b>78</b>
<b>Maine Hummer<sup>13</sup></b>   Champagner Sauce   Kartoffelstampf   Babylattich Maine Lobster   champagne sauce   mashed potatoes   baby lettuce	<b>89</b>
<b>Maine Hummer<sup>13</sup> Plancha oder Thermidor</b>   am Tisch für Sie tranchiert   2 Beilagen nach Wahl Maine Lobster Plancha or Thermidor   carved for you at the table   2 choices of side dishes	<b>140</b>
<b>«Bouillabaisse Marseille»<sup>2,3,4</sup></b>   Fischeinlage   halber ausgelöster Hummer   Sauce Rouille «Bouillabaisse Marseille»   fish fillet   whole half chunk of lobster   Sauce Rouille	<b>89 p.P.</b>

## Das Fleisch | Meat

<b>Zweierlei vom Weiderind<sup>1</sup></b>   Filet und Schulter   gerösteter Brokkoli   Dauphinekartoffeln Duet of beef   tenderloin and shoulder   roasted broccoli   Dauphine potatoes	<b>58</b>
---	-----------

## Die Beilage | The side dish

<b>Bomba Reis</b>   Kartoffelstampf   Gartengemüse   frischer Blattspinat Bomba rice   mashed potatoe   garden vegetables   fresh spinach	<b>8</b>
--	----------

## Das Dessert | Dessert

<b>Crème brûlée</b>   Creme chantilly   Olio verde   Passionsfrüchte Crème brûlée   Creme chantilly   Olio verde   passion fruits	<b>19</b>
<b>Crêpe Suzette</b> The classic one	<b>29</b>
<b>Coupe Colonel</b>   Zitronensorbet   Beluga Vodka Coupe Colonel   lemon sorbet   Beluga Vodka	<b>19</b>
<b>Hausgemachtes Madagaskar Vanilleglace</b>   Aprikosen-Zitronenthymiansauce Homemade Madagaskar vanilla icecream   apricot-lemon-thyme-sauce	<b>19</b>
<b>Hausgemachtes Schokoladensorbet</b> Homemade chocolate sorbet	<b>9</b>

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 inform you about the ingredients in our dishes.

Preise inkl. MwSt. | all prices incl. VAT

1. Schweiz  
2. Frankreich  
3. Italien  
4. Niederlande

5. Australien  
6. Spanien  
7. Norwegen  
8. Griechenland

9. Irland  
10. Süd-Afrika  
11. Neuseeland  
12. Ungarn

13. Maine  
14. Uruguay  
15. China  
16. Japan