



TRADITION VERPFLICHTET

Die Vorspeise | Starters

CHF

Burrata | Ochsenherztomate | Kräutersalat mit Basilikum | Cherry-Tomateneis
Burrata | oxheart tomato | herbsalad with basil | cherry-tomato-ice

24

Jakobsmuschel² | Fenchelsalat | Aioli
Scallop | fennel salad | Aioli

24

Salat Hummer¹³ | Tafelspitz
Lobster salad | prime boiled beef

28

Die Suppe | Soups

Rindsconsommé¹ | Capuns | Wurzelgemüse
Beef consommé | Capuns | root vegetables

18

Hummerbisque¹³ | Maine Lobster | Cognac
Lobsterbisque | Maine lobster | Cognac

25

Fischsuppe « Bouillabaisse St. Pierre »¹¹ | Edelfischfilet | Sauce Rouille
Fish soup « Bouillabaisse St. Pierre » | noble fish fillet | Sauce Rouille

26

Gourmet - Auswahl

Austern pro Stück | Oysters per piece

Fine de claire² No 2	6
Gillardeau²	8.4

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

Dorade Royal ⁸ Spargelragout Shiitake Kartoffeln Dorade royal asparagus ragout Shiitake potatoes	36
Lachsfilet ¹ Nussbutter wilder Brokkoli Kartoffelgnocchi Salmonfilet brown butter savage broccoli potatognocchi	43
Geangelter Wolfsbarsch ² Nordseekrabben Risotto Seabass north sea crabs risotto	52
Maine Lobster ¹³ Tomaten Gnocchi Maine Lobster tomatoes gnocchi	59
Hummer Thermidor ¹³ Gruyère junger Spinat Kartoffeln Lobster Thermidor Gruyère baby spinach potatoes	149

Das Fleisch | Meat

Geschmorte Kalbskopfbäggli ¹ Spitzkohlgemüse Spätzli Braised veal cheeks cabbage Spätzli	42
Kaninchenrücken ¹² Spinat Ratatouilleravioli Saddle of rabbit spinach Ratatouilleravioli	48
Alpsteiner Maispoularde ¹ Spargelragout Morcheln Kartoffelpüree Alpsteiner chicken asparagus ragout morels mashed potatoes	54
Zweierlei vom Weiderind ¹ Filet und Schulter gerösteter Brokkoli Dauphinekartoffeln Duet of beef tenderloin and shoulder roasted broccoli Dauphine potatoes	58

Das Gemüse | Vegetables

Gratiniertes Gartengemüse Ziegenkäse Kartoffelgnocchi Gratinated garden vegetables goat cheese potatognocchi	24
Safranrisotto grüner Spargel Shiitake Safranrisotto green asparagus Shiitake	26

Das Dessert | Dessert

Crème brûlée Crème brûlée	12
Schokoladen-Ingwerkuchen Mascarponeschaum Mango Chocolate-ginger-cake mascarponefoam mango	16
Getrüffeltes Mandelparfait Ananas Truffelde almond-parfait pineapple	27
Dessertvariation « Hummerbar » Dessert variation « Hummerbar »	19

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