



<b>CLASSIQUE / KLASSIKER / CLASSICS</b>	<b>CHF</b>
<b>Graved saumon<sup>5</sup> à la Hummer- &amp; Austernbar</b> Lachs, Gurke, Apfel, Dill <i>Salmon, cucumber, apple, dill</i>	<b>28</b>
<b>Salade de homard<sup>6</sup>, mangue et avocat</b> Hummer, Mango, Avocado <i>Lobster, mango, avocado</i>	<b>42</b>
- <b>mit ganzem Hummer<sup>6</sup> / with a whole lobster</b>	<b>82</b>
- <b>mit Caviar<sup>2</sup> / with caviar</b>	<b>+25</b>
<b>Velouté de homard<sup>6</sup></b> Hummersuppe mit Timbale <i>Lobster soup with timbale</i>	<b>27</b>
<b>FRUITS DE MER &amp; POISSON / SEA FOOD &amp; FISH</b>	
<b>Risotto aux fruits de mer avec homard<sup>5</sup></b> Meeresfrüchte-Risotto mit Hummer <i>Seafood-Risotto with lobster</i>	<b>72</b>
<b>Spaghetti all'astice<sup>5</sup></b> Spaghetti, Hummer, Artischocken, Tomate <i>Spaghetti, lobster, artichokes, tomato</i>	<b>69</b>
<b>Homard<sup>5</sup> «Champagne» avec sauce au Champagne, brocoli et riz venere</b> Hummer, Champagner-Sauce, Broccoli, Venere Reis <i>Lobster, Champagne sauce, broccoli, venere rice</i>	<b>84</b>
<b>Homard<sup>2</sup> de Breton «Plancha» ou « Thermidor »</b> Bretonischen Hummer nach Wahl : plancha oder Thermidor <i>Bretagne Lobster grilled or Thermidor</i>	<b>139</b>
<b>Assiette de bouillabaisse à la marseillaise</b> Fischsuppe, Fischfilets <sup>2</sup> , Jakobsmuschel <sup>3</sup> , Crevetten <sup>12</sup> , Sauce Rouille, Croûtons <i>Fish soup, fish fillets, scallop, prawn, sauce rouille, croutons</i>	<b>52</b>
<b>***mit Hummer<sup>5</sup> / with lobster</b>	<b>77</b>
<b>Sole meunière<sup>5</sup></b> Seezunge in Butter gebraten <i>Dover Sole sautéed in butter</i>	<b>82</b>
<b>Loup de mer<sup>11</sup> pour 2 personnes / für 2 Personen / for 2 persons</b> Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Aioli, Beurre blanc oder Sauce vierge <i>Oven roasted sea bass with aioli, beurre blanc or sauce vierge</i>	<b>p.P. 82</b>
<b>DESSERT SPÉCIALITÉ / DESSERT SPEZIALITÄT / DESSERT SPECIALTY</b>	
<b>Crêpes Suzette – flambées à table – avec glace à la vanille</b> Crêpes Suzette – am Tisch zubereitet – mit Vanilleglacé <i>Crêpes Suzette – flambéed at the table – with vanilla ice cream</i>	<b>27</b>

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihre Gastgeber  
*Dear guests, for information regarding ingredients, allergies and intolerances, please contact one of our service employees, they will be happy to assist you! Your Lobster Bar Team*

All unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und verstehen sich in CHF.

- |                |                    |                 |                  |
|----------------|--------------------|-----------------|------------------|
| 1. Schweiz     | 4. Grossbritannien | 7. Argentinien  | 10. Neuseeland   |
| 2. Frankreich  | Norwegen           | 8. Süd Afrika   | 11. Griechenland |
| 3. Niederlande | 6. Maine           | 9. Australien * | 12. Vietnam      |

*\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein*



## SPECIALITE DU CHEF / CHEFS SPECIALS

<b>Carpaccio de poulpe<sup>11</sup> et ceviche de coquille St. Jacques</b>	<b>29</b>
Pulpo Carpaccio, Tomate, Bergamotte, Jakobsmuschel <i>Carpaccio of octopus, tomato, bergamot, scallop</i>	
<b>Oeuf Onsen au Caviar Oscietra</b>	<b>39</b>
Onsen Ei, Lauch Espuma, Oscietra Kaviar <i>Onsen egg, leek espuma, Oscietra caviar</i>	
<b>Raviolo de homard fait maison, épinards sautées et réduction de homard<sup>6</sup></b>	<b>33</b>
Hausgemachter Hummerraviolo, sautierter Blattspinat, Hummerreduktion	entrée <b>33</b> portion <b>69</b>
<i>Homemade lobster ravioli, sautéed spinach, lobster reduction</i>	
<b>Fancy niçoise</b>	<b>32</b>
Salade Niçoise mit grilliertem Tuna <sup>9</sup> , Wachtelei und Pommery Dressing <i>Niçoise salad, grilled tuna, quail egg, Pommery Dressing</i>	
<b>Terrine de foie gras<sup>2</sup>, fruits du bois, madère et brioche</b>	<b>28</b>
Gänseleber Terrine, Beeren, Madeira, Brioche <i>Goose liver terrine, berries, Madeira, brioche</i>	

## HUÎTRES / AUSTERN / OYSTERS

auf Wunsch mit Gurke und Gin/ *on request with cucumber and Gin*

<b>Fine de claire<sup>2</sup> No 2</b>	<b>7</b>
<b>Belon<sup>2</sup> 0</b>	<b>8</b>
<b>Gilardeau</b>	<b>10</b>

## CAVIAR / KAVIAR / CAVIAR

<b>Baeri Premier Cru<sup>13</sup> Zwyer Caviar</b>	<b>30g / 50g</b>	<b>115 / 185</b>
<b>Oscietra Imperial<sup>14</sup> Zwyer Caviar</b>	<b>30g / 50g</b>	<b>185 / 290</b>

## FRUITS DE MER & POISSON / SEA FOOD & FISH

<b>Filet de Loup de mer<sup>11</sup>, tarte de courgette, aubergine, artichaut</b>	<b>62</b>
--	-----------

Wolfsbarsch, Zucchini Tarte Fine, Artischocke, Peperoni  
*Fillet of sea bass with courgette tarte fine, artichoke, peppers*

<b>Scampi<sup>8</sup> aux légumes verts</b>	<b>69</b>
---	-----------

Scampi, Spargel, Erbsen, Fava Bohnen  
*Scampi, asparagus, peas, broad beans*

<b>Flétan<sup>11</sup> poché, fenouil, tomate, olive Taggiasca, basil</b>	<b>52</b>
---	-----------

Heilbutt, Fenchel, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum  
*Halibut, fennel, tomato, Taggiasca olives, basil*

## VIANDES / FLEISCH / MEAT

<b>Tournedos Rossini<sup>4</sup></b>	<b>72</b>
--------------------------------------	-----------

Rindsfilet, Foie Gras, Kartoffelpüree, Trüffel  
*Fillet of beef, foie gras, potato purée, truffle*

<b>Création de l'agenau<sup>9</sup> rosé</b>	<b>56</b>
--	-----------

Duett vom Lamm, Humus, Pistazie, Joghurt, Granatapfel  
*Duo of lamb, humus, pistachio, yoghurt, pomegranate*

<b>Filet de Bœuf<sup>4</sup> avec pommes purée fumée et cardes</b>	<b>64</b>
--	-----------

Rindsfilet<sup>4</sup>, Shortrib<sup>1</sup>, Mangold, geräuchertes Kartoffelpüree  
*Fillet of beef, short rib, Swiss chard, smoked potato puree*

1. Schweiz

2. Frankreich

3. Niederlande

4. Grossbritannien

5. Nordsee

6. Maine

7. Argentinien

8. Süd Afrika

9. Australien \*

10. Neuseeland

11. Zucht

12. Vietnam

13. Uruguay

14. China

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein