



## MITTAGSKARTE

CHF

### Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum

20.00

*Buffalo mozzarella with tomato and basil*

### Caesar Salat mit Croûtons, Speck<sup>1</sup> und Parmesan

21.00

*Caesar salad with croutons, bacon and parmesan cheese*

**Wahlweise / optional:**

❖ mit Poulet<sup>1</sup> / *with chicken*

26.00

❖ mit Crevetten<sup>5</sup> / *with prawns*

31.00

### Blattsalat

8.00

*Leaf Salad*

### Gemischter Salat

12.00

*Mixed Salad*

**Unsere Salate servieren wir Ihnen nach Wahl mit französischem, italienischen oder Balsamico-Dressing**

*We serve our salad to your choice with French-, Italian- or Balsamic-dressing*

### Tagessuppe

12.00

*Soup of the day*

### Hummersuppe<sup>6</sup> mit Tomatentartar, Crème fraîche und Zitrone

27.00

*Lobster soup with tomato-tatar, crème fraîche and lemon*

### Hausgemachtes Rindstartar<sup>1</sup> mit Sauerteigbrot, Wasabi -

22.50

### Mayonnaise und confiertem Eigelb

*Homemade beef tartar with sourdough bread, wasabi mayonnaise and confit egg yolk*

❖ **Als Hauptgericht / as main course**

42.00

**Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Whiskey / optional with Cognac, Calvados or**

**+2.00**

*Whiskey*

## AUSTERN / OYSTERS

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

**Fine de claire<sup>2</sup> No 2**

7

**Belon<sup>2</sup> 0**

8

**Belon<sup>2</sup> 000**

12

**KAVIAR / CAVIAR** serviert mit Toast / *served with toast*

auf Wunsch mit Blinis; Rührei oder Kartoffeln /

*on request served with blinis, scrambled eggs or potatoes*

**20 gr Prunier Caviar<sup>2</sup> mit einem Glas Wein**

68

**20 gr Prunier Caviar<sup>2</sup> mit einem Glas Champagner**

75

**Tradition Caviar<sup>2</sup> House & Prunier**

30g

50g

115

185

**St. James Caviar<sup>2</sup> House & Prunier**

30g

50g

185

290

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. Nordsee

2. Frankreich

5. Vietnam

3. Vereinigtes Königreich

6. Zucht

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



## MITTAGSKARTE

CHF

### Spaghetti / frische Taglioni / Spaghetti / fresh taglioni

- ❖ **Al ragù Bolognese<sup>1</sup> / Al ragu Bolognese** 28.00
- ❖ **Basilikum Pesto / Basil pesto** 24.00
- ❖ **Ai Gamberi (Tomaten, Crevetten<sup>5</sup>, Knoblauch, Chili, Rucola und Zitrone)** 36.50  
*Ai Gamberi (tomatoes, prawns, garlic, chili, rocket and lemon)*
- ❖ **Ai Pomodori freschi (Frische Tomaten und Basilikum)** 26.50  
*Ai Pomodori freschi (fresh tomatoes and basil)*

### Hausgemachte Ricotta Gnocchi mit sautiertem Blattspinat

*Homemade ricotta gnocchi with sautéed spinach and datterini tomatoes*

28.50

### Risotto al Limone con Gamberi (Zitronenrisotto mit Crevetten<sup>5</sup>)

*Lemon risotto with prawns*

41.50

### Gebratener Wolfsbarsch<sup>6</sup> mit Olivenöl Kartoffelstampf, Geschmorten Peperoni und Salsa Verde

*Sea bass with olive oil potato mash, stewed hot peppers and salsa verde*

45.50

### Seezunge<sup>4</sup> in Butter gebraten

*Sole entiere sautéed in butter*

88.00

### Hummer<sup>4</sup> «Champagne» mit Champagner-Sauce, Broccoli und Wildreis

*Steamed lobster with champagne sauce, broccoli and wild rice*

89.00

### Kalbsgeschnetzeltes<sup>1</sup> "Zürcher Art" mit Champignonrahmsauce und Rösti

*Sliced veal „Zurich style“ with creamy mushroom sauce and rosti*

48.00

### Dry aged UK Rindsentrecôte<sup>3</sup> mit knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Chimichurri

*Dry aged UK beef entrecote with roasted potatoes, green beans and chimichurri*

67.00

### Röstmandel Panna Cotta, Aprikose und Crumble

*Roasted almond panna cotta, apricot and crumble*

14.50

### Schokoladen-Kuchen mit hausgemachtem Milchsorbet und Salzkaramell

*Chocolate cake with homemade milk sorbet and salt caramel*

16.50

### Tiramisù mit Tuile, Streusel und hausgemachtem Kaffeesorbet

*Tiramisù with tuile, crumble and homemade coffee sorbet*

19.00

### Kokosnuss-crème mit hausgemachtem Mangosorbet, Passionsfrucht und Streusel

*Coconut cream with homemade mango sorbet, passion fruit and crumble*

15.50

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

1. Schweiz

4. Nordsee

2. Frankreich

5. Vietnam

3. Vereinigtes Königreich

6. Zucht

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