



DESSERTS

CHF

Foret Noire à la Hummerbar

17

Schokolade, Kirsche und Crème Chantilly

Chocolate, cherries and Chantilly cream

Noix de coco, mangue et fruits de la passion

17

Kokosnuss, Mango und Passionsfrucht

Coconut, Mango and passionfruit

Framboises, citron et huile d'olive

17

Himbeeren, Zitrone und Olivenöl

Raspberries, lemon and olive oil

CLASSICS

Crêpes Suzette – flambées à table – avec glace à la vanille

27

Crêpes Suzette – am Tisch zubereitet – mit Vanille-Glacé

Crêpes Suzette – flambéed at the table – with vanilla ice

cream

Hausgemachte Glacés / Sorbets (pro Kugel)

5,50

Homemade ice creams / sorbets (per scoop)

Milch, Kaffee, Schoko, Mango, Himbeere, Passionsfrucht, Kokos

Milk, coffee, chocolate, mango, raspberry, passion fruit,

coconut

Käsevariation vom Käsebrett

Bitte fragen Sie unseren Service nach den Sorten

❖ 3 Sorten nach Wahl

19

❖ 5 Sorten nach Wahl

27

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



**...RUNDEN SIE IHR
KULINARISCHES ERLEBNIS MIT...**

Irish- Café	16.50
Espresso-Tini	16.50
Brandy Alexander	16.50

...ODER EINEM DIGESTIF AB

Calvados Morin	14.50
Vieille Prune Barrique	16.50
Taylor`s Port 20 jährig	19.50
Grappa Berta Devina	27.50

SÜSSWEINE SAUTERNES

Carmes de Rieussec Sauternes AOC	2008	1dl	19.00
<i>Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc</i>		38cl	79.00

*Château Rieussec; Sauternes, Bordeaux,
Frankreich*

Château d'Yquem 1^{er} Cru Supérieur	2005	75cl	645.00
---	------	------	---------------

Sauvignon Blanc, Sémillon
*Château d'Yquem ; Sauternes, Bordeaux,
Frankreich*