



## CLASSIQUE / KLASSIKER / CLASSICS

### Mi Cuit Saumon<sup>3</sup>, betterave et frisée

Mi Cuit Lachs mit Randen und Frisée-Salat

*Half cooked salmon with beetroot and curly-leaved frisee*

CHF

35

### Salade de homard<sup>6</sup>, mangue et avocat

Hummersalat mit Mango und Avocado

*Lobster salad with mango and avocado*

42

### \*\*\*mit ganzem Hummer<sup>6</sup> / *with a whole lobster*

82

### \*\*\*mit 20g Caviar<sup>2</sup> / *with 20g caviar*

+50

### Velouté de homard<sup>6</sup>

Hummersuppe mit Tomatentartar, Crème fraîche und Zitrone

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

27

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

### Risotto de fruits de mer avec homard<sup>5</sup>

Meeresfrüchte-Risotto mit Hummer

*Seafood-Risotto with lobster*

77

### Spaghetti all'astice<sup>5</sup>

Spaghetti mit Hummer, Artischocken und Tomaten und Weisswein

*Spaghetti with a whole lobster, artichokes, tomato and white wine*

89

### Homard<sup>5</sup> «Champagne» avec sauce au Champagne, brocoli et riz sauvage

Hummer «Champagne» mit Champagner-Sauce, Broccoli und Wildreis

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

89

### Homard<sup>2</sup> de Breton «Plancha» ou «Nage», beurre aux persil et chili et citron où mayonnaise de citron

Bretonischen Hummer nach Wahl : grilliert oder gekocht, mit Petersilien-Zitronen-Chili-Butter oder hausgemachte Zitronen-Mayonnaise

*Bretagne Lobster grilled or cooked, with parsley - lemon - chili butter or lemon-mayonnaise*

139

### Assiette de bouillabaisse à la marseillaise

Fischsuppe mit Fischfilets<sup>2</sup>, Muscheln<sup>3</sup> und Crevetten<sup>12</sup>; Sauce Rouille und Croûtons

*Fish soup with fish fillets, clams and prawns, sauce rouille and croutons*

65

### \*\*\*mit halbem Hummer<sup>5</sup> / *with half lobster*

84

### Sole meunière<sup>5</sup>

Seezunge in Butter gebraten

*Sole entiere sautéed in butter*

88

### Loup de mer<sup>11</sup> pour 2 personnes / für 2 Personen / for 2 persons

Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Aioli, Beurre blanc oder Sauce vierge

*Oven roasted sea bass with Aioli, beurre blanc or sauce vierge*

p.P. 82

### \*\*\*in der Salzkruste/ *in a salt crust*

*Mindestens 40 Minuten*

p.P.87

## DESSERT SPÉCIALITÉ / DESSERT SPEZIALITÄT / DESSERT SPECIALTY

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

Crêpes Suzette – am Tisch zubereitet – mit Vanilleglacé

*Crêpes Suzette – flambéed at the table – with vanilla ice cream*

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*

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

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

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

## SPECIAUX DU CHEF / CHEFS SPECIALS

<b>Carpaccio de loup de mer<sup>11</sup> courgettes, tomate et citron</b>		<b>29</b>
Wolfsbarsch-Carpaccio und Zucchini, Tomaten und Zitrone <i>Sea bass carpaccio and courgettes, tomatoes and lemon</i>		
<b>Raviolo de homard fait maison, épinards sautées et essence de homard<sup>6</sup></b>	<b>1/2</b>	<b>42</b>
Hausgemachter Hummerraviolo auf sautiertem Blattspinat mit Hummerreduktion	<b>1/1</b>	<b>89</b>
<i>Housemade lobster raviolo with sautéed spinach and lobster reduction</i>		
<b>Tartare et Tataki de thon<sup>11</sup> avec avocat et mesclun salade</b>		<b>34</b>
Thunfischtatar, Thunfisch Tataki, Avocado und Mesclun Salat <i>Tuna tartar and Tataki with avocado and mesclun salad</i>		
<b>Foie gras<sup>2</sup> sauté avec pommes caramélisée, tarte de pommes et Calvados</b>		<b>36</b>
Sautierte Gänseleber mit karamellisierten Äpfeln, Apfel tart und Calvados <i>Fried goose liver with caramelized apples, apple tart and Calvados</i>		
<b>Salade gourmet saison</b>		<b>19</b>
Saisonaler Feinschmeckersalat <i>Seasonal Gourmet salad</i>		

## HUÎTRES / 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**

**CAVIAR / 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 Zwyer Caviar mit einem Glas Wein** **68**

**20 gr Zwyer Caviar mit einem Glas Champagner** **75**

**Baeri Premier Cru<sup>13</sup> Zwyer Caviar** **30g 50g 115 185**

**Oscietra Imperial<sup>14</sup> Zwyer Caviar** **30g 50g 185 290**

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

**Filet de Loup de mer<sup>11</sup> avec fruits de mer provençal et purée de citron** **77**

Wolfsbarsch mit Provenzalen Meeresfrüchte und Zitronenpürée

*Fillet of sea bass with a seafood and lemon mash*

**Cabillaud<sup>5</sup> avec gnocchi aux herbes fait maison et courgettes** **67**

Gebratener Kabeljau, hausgemachte Kräutergnocchi und Zucchini

*Cod with homemade herb-gnocchi and courgettes*

**Flétan<sup>11</sup> avec pois, poireaux et croquettes de Risotto** **69**

Heilbutt mit Erbsen, Frühlingslauch und Risotto-Kroketten

*Halibut with peas, spring-leek and risotto-croquets*

## VIANDES / FLEISCH / MEAT

**Steak de veau<sup>1</sup> avec topinambours, artichauts, pois et morelles** **69**

Kalbshohrücken mit Topinambur, Artischocken, Erbsen und Morcheln

*Veal rib eye with artichokes, peas and morel*

**Entrecôte de bœuf<sup>4</sup>, ox tail, carottes, oignons et jus de veau** **67**

UK Dry Age-Rinds-Entrecôte, Ochenschwanz, Karotten, Zwiebeln und Kalbsjus

*UK dry age beef entrecote with oxtail, carrots, onions and veal-jus*

**Surf & Turf St. Gotthard/ Entrecôte de boeuf<sup>4</sup> et demi homard<sup>5</sup>** **75**

Surf & Turf St. Gotthard / UK Dry Age Rinds-Entrecôte mit halbem Hummer

*UK dry age beef entrecote with half grilled lobster*

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