

Tradition verpflichtet

Die Vorspeise | The Starter

	CHF
Gemischte Blattsalate Cherrytomaten gemischte Sprossen Radieschen Chef – Dressing Mixed leaf salads cherry tomatoes mixed sprouts radish chef - dressing	18
Maine Hummer¹³ Hummer Stangensellerie Kräuteremulsion Brioche Maine lobster lobster celery herbal emulsion brioche	30
Lauwarmer Maine Hummer¹³ Büffelmozzarella Babylattich Tomatenvinaigrette Pistou Sauce Lukewarm Maine lobster buffalo mozzarella baby lettuce tomato vinaigrette pistou sauce	42
Hausgemachte Foie gras Terrine² Entenleber Erdbeer-Limetten-Konfit Brioche Homemade terrine of duck liver strawberry – lime - confit brioche	42
Balik Rauchlachs oder Gravlax⁷ Brioche Balik smoked salmon or Gravlax Brioche	55
Lauwarmer Blini mit Balik Rauchlachs oder Gravlax⁷ PRUNIER Kaviar Tradition Lukewarm blini with balik smoked salmon or Gravlax PRUNIER Caviar Tradition	65

Die Suppe | The Soup

Consommé double de bœuf¹ Rindsconsommé beef consomme	20
* Sandemans Tawny 19.5°	25
Bisque de homard¹³ Hummerbisque Maine Lobster	27 42
* Hennessy Cognac X.O	36 51
Fischsuppe « Bouillabaisse Marseille »^{2,3,4} Fischeinlage Sauce Rouille Fish soup « Bouillabaisse Marseille » fish fillet Sauce Rouille	32
* Noilly Prat	39

Ellermann's Gourmet - Auswahl

Austern, Kaviar und Hummer | Oyster, Caviar & lobster

Fine de claire² No 2		7 pièce
Belon² 0		8 pièce
Gillardeau		9 pièce
Je nach Marktangebot. Bitte fragen Sie unser Personal. on request – please ask our staff		
Please pre order your individually lobster size		Price on request
<u>CAVIAR HOUSE & PRUNIER THE ULTIMATE LIFESTYLE</u>		
Kaviar mit Blini und Sauerrahm Kaviar with blini and sour cream		
PRUNIER CAVIAR TRADITION²	50g	190
PRUNIER CAVIAR SAINT-JAMES²	50g	250
PRUNIER CAVIAR Paris²	50g	285
CAVIAR HOUSE « FINEST CAVIAR » SELECTION	50g	125g
CAVIAR HOUSE BELUGA ¹⁵ auf Anfrage on request		Preis auf Anfrage Price on request

Lieber Gast, unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können.

Dear Guest, our well-trained staff members will inform you about the ingredients in our dishes.

Preise inkl. MwSt. | all prices incl. Tax

1. Schweiz

2. Frankreich

3. Italien

4. Niederlande

5. Australien

6. Spanien

7. Norwegen

8. Griechenland

9. Irland

10. Süd Afrika

11. Neuseeland

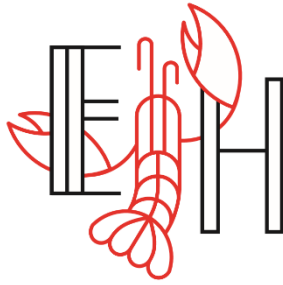
12. Vietnam

13. Maine

14. Uruguay

15. China

16. Japan



Der Hauptgang | The Main Dish

Langusten¹⁰ «Tristan da Cunha» | Kartoffelstampf | Eisbergsalat | Karotten | le Sauce Américaines **CHF 75**
 Crawfish « Tristan da Cunha » | mashed potatoes | iceberg lettuce | carrots | sauce americaine

Ellermann's Catch of the DAY | für 2 Personen | am Tisch filetiert | 2 Beilagen **Preis auf Anfrage**
Ellermann's Catch of the DAY | for 2 persons | filleted at the table | 2 choices of side dish **price on request**

Seezunge « Müllerin Art » | am Tisch filetiert | 2 Beilagen nach Wahl **77**
 Sole a la meunière | filleted for you at the table | 2 choices of side dishes

Steinbutt im Ganzen für 2 Personen⁹ | am Tisch filetiert | 2 Beilagen nach Wahl **71**
 Turbot for 2 persons | filleted at the table | 2 choices of side dishes

Wolfsbarsch im Ganzen für 2 Personen² | am Tisch filetiert | 2 Beilagen nach Wahl **78 p. P.**
 Seabass for 2 persons | filleted at the table | 2 choices of side dishes

*** im Gold des Meeres | in the Gold of the sea** **85 p. P.**

Tagliolini « Maine Lobster »¹³ | Zucchini | getrocknete Tomaten | Pesto | Hummerfond **79**
 Tagliolini « Maine Lobster » | courgettes | dried tomatoes | pesto | lobster stock

Maine Hummer gedämpft¹³ | Champagner Sauce | Babylattich | Reis **79**
 Steamed Maine Lobster | champagne sauce | baby lettuce | rice

Maine Hummer¹³ Plancha oder Thermidor | am Tisch tranchiert | 2 Beilagen nach Wahl **139**
 Maine Lobster Plancha or Thermidor | carved at the table | 2 choices of side dishes

Bouillabaisse Marseille^{2,3,4} **75 p. P.**
 Fischsuppe mit Edelfischfilets, Jakobsmuschel und Crevetten, Sauce Rouille und Baguette
 Fish soup with fish fillets, scallop and prawns, sauce rouille and french baguette

*** einer ganzen Hälfte ausgelöstem Hummer | whole half chunk of lobster** **89 p. P.**

*** Bouillabaisse Rôtissoire de poisson | am Tisch filetiert | ab 4 Personen** **price on request**

Das Fleisch | The Meat

Rindsfilet⁵ gebraten | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl **72**
 Roasted beef fillet | veal jus | choice of side dishes

Chateaubriand⁹ für 2 Personen | am Tisch tranchiert | 2 Beilagen nach Wahl **82 p. P.**
 Chateaubriand for 2 persons | carved at the table | 2 choices of side dishes

Die Beilage | The side dish

Reis | Rice | Kartoffelstampf | mashed potatoes | Ratatouille | Ratatouille | frischer Blattspinat | spinach leaves

Das Dessert | The Dessert

Schokoladenkuchen nach Ellermann's Art | Himbeer-Joghurt-Sauce **12.50**
 chocolate cake Ellermann's style | raspberry – yoghurt - sauce

Lauwarmer Apfel-Streusel | Sauerrahmsauce | Limetten | Thymian **14**
 Lukewarm apple crumble | sour cream sauce | limes | thyme

Crêpe Suzette | The classic one **27**

Coupe Colonel | Zitronensorbet | Beluga Vodka **19**
 Coupe Colonel | lemon sorbet | Beluga Vodka

Sélection de fromages | Auswahl verschiedener Käsesorten **34**
 Selection of different types of cheese

Lieber Gast, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können.
 Dear Guest, our well-trained staff members will inform you about the ingredients in our dishes.

Preise inkl. MwSt. | all prices incl. Tax

1. Schweiz

2. Frankreich

3. Italien

4. Niederlande

5. Australien

6. Spanien

7. Norwegen

8. Griechenland

9. Irland

10. Süd Afrika

11. Neuseeland

12. Vietnam

13. Maine

14. Uruguay

15. China

16. Japan