



TRADITION VERPFLICHTET

Nos entrées | Starters

CHF

Duo de saumon fumé | Rettich, Gurke, Crème Fraîche, Toast **30.-**
Duo of smoked salmon | radish, cucumber, crème fraîche, toast

Coquilles St. Jacques¹⁶ | Sauce Vierge, Sellerie, Parmesan, schwarzer Reis **31.-**
Scallop | sauce Vierge, celery, Parmesan, black rice

Salad de Homard¹³ | Avocado, Mango, Blutorange, Meerrettich **39.-**
Lobster salad | avocado, mango, orange, sea radish

Foie Gras Marbré | Bergkräuter Tee, grüner Shiso, Salzbutter Brioche **36.-**
Foie Gras Marbré | mountain herbs tea, green Shiso, salted butter brioche

Nos Soupes | Soups

Bisque de Homard¹³ | Maine Lobster **29.-**
Lobster bisque | Maine lobster

«**La Bouillabaisse Marseille**»^{2,3,4} | Fischeinlage | Sauce Rouille **34.-**
Fish soup «Bouillabaisse Marseille» | fish fillet | Sauce Rouille

Essence de tomate | Ratatouille-Ravioli, Basilikum **19.-**
Essence of tomato | Ratatouille ravioli, basil

Gourmet

Huitres à la pièce | Oysters per piece **CHF**

Fin de claire² No. 2 **8.50**

Gillardeau² **9.50**

Rockfeller² **12.50**

Caviar

Osetra gold **50 gr.** **370.-**

Beluga **50 gr.** **370.-**

Punier Oscietre **50 gr.** **250.-**

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

Preise inkl. MwSt. | all prices incl. VAT

1. Schweiz

2. Frankreich

3. Italien

4. Niederlande

6. Spanien

8. Griechenland

10. Süd-Afrika

12. Ungarn

13. Maine

14. Vietnam

15. Iran

16. Japan



Unsere Hauptspeisen | Main Courses

CHF

Langoustes ¹⁰ Erbsen, grüner Spargel, Buchenpilze, Bomba Reis Crawfish Peas, green Asparagus, beech mushrooms, Bomba Rice	81.-
Sole ² «à la Meunière» am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl Sole «à la Meunière» filleted for you at the table, 2 side dishes at your choice	95.-
Spaghettini «Maine Lobster» ¹³ Tomatenschaum, Meeresspargel, Mandel Spaghettini «Maine Lobster» tomato foam, sea asparagus, almond	80.-
Maine Lobster ¹³ Champagner Sauce, Artischocken, Oliven, Kartoffelstampf Maine Lobster Champagne Sauce, artichokes, olives, mashed potato	87.-
Maine Lobster ¹³ Plancha ou Thermidor am Tisch für Sie tranchiert, 2 Beilagen nach Wahl Maine Lobster Plancha or Thermidor carved for you at the table, 2 side dishes at your choice	182.-
«Bouillabaisse Marseille» ^{2,3,4} Fischeinlage, halber ausgelöster Hummer, Sauce Rouille «Bouillabaisse Marseille» fish fillet, whole half chunk of lobster, sauce Rouille	97.-

Pour moments à deux

Turbot ⁶ entier pour 2 personnes am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl Turbot for 2 persons filleted at the table, 2 side dishes at your choice	164.-
Loup de mer ⁸ entier pour 2 personnes am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl Seabass for 2 persons filleted at the table, 2 side dishes at your choice	161.-

Nos Viandes | Meat

Filet de boeuf ¹ «Rossini» Madeira Jus, Entenleber, Blattspinat, Kartoffelstampf Beef fillet Madeira Jus, duck liver, spinach, mashed potato	74.-
Kotlet de veau ¹ Rahmsauce, Ziegenkäse, Wurzelgemüse, Apfelperlen Veal chop cream sauce, goat cheese, baby vegetables, apple pearls	62.-

Nos Accompagnements | The side dish

Bomba Reis Kartoffelstampf Salzkartoffel Gartengemüse frischer Blattspinat grüne Bohnen Bomba rice mashed potatoes boiled potatoes Mixed vegetables fresh spinach green beans	9.-
---	------------

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

Preise inkl. MwSt. | all prices incl. VAT

1. Schweiz
2. Frankreich
3. Italien

4. Niederlande
6. Spanien
8. Griechenland

10. Süd-Afrika
12. Ungarn
13. Maine

14. Vietnam
15. Iran
16. Japan