



## TRADITION VERPFLICHTET

### Nos entrées | Starters

CHF

**Duo de saumon fumé** | Rettich, Gurke, Crème Fraîche, Toast **29.-**  
Duo of smoked salmon | radish, cucumber, crème fraîche, toast

**Coquilles St. Jacques<sup>16</sup>** | Sauce Vierge, Sellerie, Parmesan, schwarzer Reis **31.-**  
Scallop | sauce Vierge, celery, Parmesan, black rice

**Salad de Homard<sup>13</sup>** | Avocado, Mango, Blutorange, Meerrettich **36.-**  
Lobster salad | avocado, mango, orange, sea radish

**Foie Gras Marbré** | Bergkräuter Tee, grüner Shiso, Salzbutter Brioche **34.-**  
Foie Gras Marbré | mountain herbs tea, green Shiso, salted butter brioche

### Nos Soupes | Soups

**Bisque de Homard<sup>13</sup>** | Maine Lobster **24.-**  
Lobster bisque | Maine lobster

**«La Bouillabaisse Marseille»<sup>2,3,4</sup>** | 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 claire<sup>2</sup> No. 2** **8.50**

**Gillardeau<sup>2</sup>** **9.50**

**Rockfeller<sup>2</sup>** **12.50**

### Caviar

**Osietra 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

<b>Langoustes<sup>10</sup></b>   Erbsen, grüner Spargel, Buchenpilze, Bomba Reis Crawfish   Peas, green Asparagus, beech mushrooms, Bomba Rice	<b>76.-</b>
<b>Sole<sup>2</sup> «à la Meunière»</b>   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	<b>79.-</b>
<b>Spaghettini «Maine Lobster»<sup>13</sup></b>   Tomatenschaum, Meeresspargel, Mandel Spaghettini «Maine Lobster»   tomato foam, sea asparagus, almond	<b>69.-</b>
<b>Maine Lobster<sup>13</sup></b>   Champagner Sauce, Artischocken, Oliven, Kartoffelstampf Maine Lobster   Champagne Sauce, artichokes, olives, mashed potato	<b>84.-</b>
<b>Maine Lobster<sup>13</sup> Plancha ou Thermidor</b> 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	<b>168.-</b>
<b>«Bouillabaisse Marseille»<sup>2,3,4</sup></b>   Fischeinlage, halber ausgelöster Hummer, Sauce Rouille «Bouillabaisse Marseille»   fish fillet, whole half chunk of lobster, sauce Rouille	<b>88.-</b>

## Pour moments à deux

<b>Turbot<sup>6</sup> entier pour 2 personnes</b>   am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl Turbot for 2 persons   filleted at the table, 2 side dishes at your choice	<b>146.-</b>
<b>Loup de mer<sup>8</sup> entier pour 2 personnes</b>   am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl Seabass for 2 persons   filleted at the table, 2 side dishes at your choice	<b>139.-</b>

## Nos Viandes | Meat

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

## Nos Accompagnements | The side dish

<b>Bomba Reis</b>   Kartoffelstampf   Salzkartoffel Gartengemüse   frischer Blattspinat   grüne Bohnen Bomba rice   mashed potatoes   boiled potatoes Mixed vegetables   fresh spinach   green beans	<b>8.-</b>
---	------------

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