



CHF

ENTRÉES / VORSPEISEN

Raviolo de homard¹³ / épinards sautés / réduction de homard 28
Hausgemachter Hummerraviolo / Blattspinat / Hummerreduktion
Homemade lobster raviolo / spinach / lobster reduction

Coquilles St Jacques¹⁴ / topinambour / Parma / noisettes 29
Jakobsmuscheln / Tobinampurpürre / Parmaschinken/ Haselnuss
Scallops / jerusalem artichoke / parma ham / nut

Salade de homard¹³ / mangue / avocat 42
Hummersalat / Mango / Avocado
Lobster salad / mango / avocado

Carpaccio de bœuf¹ / parmesan / rucola 26
Rindscarpaccio / Parmesan / Rucola
Beef carpaccio / Parmesan / rocket

Foie gras² sauté / prunes / porto 34
Gebratene Entenleber / Zwetschgen / Portwein
Roasted duck liver / plums / port wine

POTAGES / SUPPEN

Velouté de homard¹³ / champignons 27
Hummersuppe / Champignon
Lobster soup / mushroom

Consommé de bœuf¹ 20
Rindsconsommé
Beef consommé

HUÎTRES / AUSTERN (SELON ARRIVAGE - NACH MARKTANGEBOT)

Fine de claire² No 2	7 / pièce
Belon² 0	8 / pièce
Gilardeau²	10 / pièce

Caviar avec blinis et crème fraîche / Kaviar mit Blinis und Sauerrahm

Prunier Prunier²	30g / 50g	140 /	180
Oscietra¹⁵	30g / 50g	200 /	290

Cher client, nos collaborateurs seront ravis de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats pouvant provoquer des allergies ou intolérances.

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

Prix TTC / Preise inkl. MwSt.

- | | | | |
|----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| 1. Schweiz | 5. Australien* | 9. Island | 13. Maine (USA) |
| 2. Frankreich | 6. Spanien | 10. Süd Afrika | 14. USA* |
| 3. Italien | 7. Norwegen | 11. Neuseeland | 15. China |
| 4. Niederlande | 8. Griechenland | 12. Vietnam | |

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



CHF

PLATS PRINCIPAUX / HAUPTGERICHTE

FRUITS DE MER & POISSONS / MEERESFRÜCHTE

Filet de cabillaud⁹ / choucroute / pommes nature 56

Gebratener Kabeljau / Sauerkraut / Salzkartoffeln
Roasted cod / sourkraut / boiled potatoes

Risotto aux fruits de mer avec coquilles⁴, crevettes¹², poulpe³ et calamar³ 57

Meeresfrüchte-Risotto mit Muscheln, Krevetten, Pulpo und Tintenfischen
Seafood risotto with clams, prawns, octopus and squid

Filet de loup bar⁸ / fenouil / tomates / olives 58

Gebratener Wolfsbarsch / Fenchel / Tomaten / Oliven
Roasted sea bass fillet / fennel / tomatoes / olives

Bouillabaisse à la marseillaise 56

avec filets de poisson⁹, coquilles St. Jacques¹⁴, crevettes¹², sauce rouille / croûtons / fenouil

Fischsuppe nach Marseille-Art
mit Fischfilets, Jakobsmuschel, Krevetten / Sauce Rouille / Croûtons / Fenchel
*Fish soup Marseille style
with fish fillets, scallops, prawns / rouille sauce / croutons / fennel*
- **avec homard / mit Hummer** 82

Homard¹³ / sauce Champagne / riz / pois mange-tout 79

Hummer / Champagnersauce / Reis / Kefen
Lobster / champagne sauce / rice / sugar snaps

Spaghetti all'astice¹³ 76

Spaghetti / ganzer Hummer / Artischocken / Tomaten
Spaghetti / lobster / artichokes / tomatoes

Homard² bleu de Bretagne servi à table, garniture au choix 139

Bretonischer Hummer Plancha oder Thermidor / am Tisch zerlegt / Beilage nach Wahl
Breton lobster grilled or thermidor, served at the table, side dishes of your choice

Sole⁷ entière filetée à table 69

Ganze Seezunge am Tisch filetiert
Whole Dover sole

VIANDE / FLEISCH

Escalope de veau¹ viennoise / pommes de terre / concombre 42

Kalbsschnitzel Wiener Art / Kartoffel-Gurkensalat
Bread crumbed veal escalope «Vienoise style»/ potato-cucumber salad

Filet de bœuf⁵ Rossini/ foie gras² / pommes de terre / truffes 75

Rindsfilet nach Rossini Art / Entenleber / Kartoffelpüree / Trüffel
Beef fillet Rossini style / duck liver / mashed potatoes / truffles

VEGETARIEN / VEGETARISCH

Ravioli de Ricotta / beurre / sauvage 28

Ricotta-Ravioli / Butter / Salbei
Ricotta-Ravioli with butter and sage

GARNITURES / BEILAGEN 8

*Pommes nature / Salzkartoffeln
Pommes purée / Kartoffelpüree
Salade verte / Grüner Salat*

*Epinards / sautierter Spinat
Bouquet de légumes / Saisongemüse
Broccoli*

*Riz / Reis
Risotto
Nouilles / Nudel*