




TRADITION VERPFLICHTET

Nos entrées | Starters


CHF

Saumon¹² mariné au gin  | Avocado-Mousse, Gurke, Crème fraîche, Wachtelei **34**
Gin marinated salmon | Avocado mousse, cucumber, crème fraîche, quail egg

Tartare de crabe¹⁶

Miso, Buchenpilze, schwarze Knoblauch-Mayo, Thunfisch-Sashimi **39**
Crab Tartare | Miso, beech mushrooms, black garlic mayo, tuna sashimi

Salade de homard¹³ “St. Gotthard”



44

Kopfsalat, Mango, Avocado, Cocktail-Sauce
Lobster salad | Lettuce, mango, avocado, cocktail sauce


Tranche de foie gras² poêlé

36

Artischocken, Portwein-Schalotten, Brioche, Sauternes
Foie Gras poêlé | Artichoke cream, glazed port wine shallots, salted butter brioche

Nos Soupes | Soups

Bisque de homard¹³ “St. Gotthard”



24

Lobster bisque

Consommé¹ double Célestine

18

Doppelte Rindskraftbrühe, Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch
Double beef broth, pancakes stripes, chives

Nos pâtes | Our pasta

Cappellacci aux épinards



39

Gefüllte Cappellacci, Spinat, Burrata, Majoran, Butter
Cappellacci pasta | spinach, burrata, marjoram, butter

Linguine au homard “Maine Lobster”¹³

68

Linguine mit Hummer
Linguine with lobster

Gourmet

Huitres à la pièce | Oysters per piece

 CHF

Belon 0 **8**

Gillardeau² **7**

Ostra Regal² **6**

Caviar

Osietra gold **50 gr. 280**

Beluga **50 gr. 290**

Punier Oscietre **50 gr. 180**

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. Südafrika
12. Schottland
13. Maine (USA)

14. Vietnam
15. Iran
16. USA



Nos plats principaux | Main Courses

CHF

Loup^{3,8} sauvage

58

Broccoli, Calamaresragout³, Tomatenkonfit, Tintenfisch-Risotto
Seabass fillet | Broccoli, small squid ragout, tomato confit, black squid risotto

Sole⁴ grillée

78

am Tisch für Sie filetiert, mit 2 Beilagen nach Wahl
Grilled Sole | filleted at your table, with 2 side dishes of your choice

Assiette de crustacés^{10,13,14}

76

Krustentierteller, serviert mit scharfem Kräuteröl und Spinat
Crustacean plate | King prawns, scampi, lobster and scallops
with spicy herb sauce and spinach

Bouillabaisse “St. Gotthard”^{3,4,6,8,13}

69

Hummer, Steinbutt, Wolfsbarsch, Muscheln, Calamar
Whole half chunk of lobster, turbot, seabass, mussels, squid

Pour moments à deux

Turbot⁶ entier pour 2 personnes

139

am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl
Turbot for 2 persons | filleted at the table, 2 side dishes at your choice

Loup de mer³ entier pour 2 personnes

134

am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl
Seabass for 2 persons | filleted at the table, 2 side dishes at your choice

Maine Lobster¹³ grillé pour 2 personnes

168

am Tisch für Sie tranchiert, 2 Beilagen nach Wahl
carved for you at the table, 2 side dishes at your choice

Nos Viandes | Meat

Filet de bœuf¹ “St. Gotthard” | Madeira-Perigueux Sauce, Spinat

76

Beef fillet “St. Gotthard” Madeira-Périgueux sauce, spinach

Cote de veau¹ | Junges Gemüse, Rosmarin-Jus

62

Veal chop | Young vegetables, rosemary jus

Nos accompagnements | The side dish



Venere-Reis | Parmesanrisotto | Salzkartoffel

8

Grilliertes Gemüse | frischer Blattspinat

Venere rice | Parmesan risotto | Boiled potatoes

Grilled vegetables | Fresh spinach

Legend:  Vegetarisch - Vegetarian  Glutenfrei - Gluten free

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. Südafrika
12. Schottland
13. Maine (USA)

14. Vietnam
15. Iran
16. USA