






TRADITION VERPFLICHTET

Nos entrées | Starters


CHF

- Saumon¹² mariné au gin**  | Avocadomousse, Gurke, Crème fraîche, Wachtelei
Gin-marinated salmon | Avocado mousse, cucumber, crème fraîche, quail egg **34**
- Tartare de crabe¹⁶** | Miso, Buchenpilze, schwarze Knoblauch-Mayo, Thunfisch-Sashimi
Crab Tartare | Miso, beech mushrooms, black garlic mayo, tuna sashimi **39**
- Salade catalane de Homard¹³ St. Gotthard**  | Sellerie, süss-saure Zwiebeln, Pommery-Senf **44**
Catalan lobster salad | Celery, sweet and sour red onions, Pommery mustard
- Tranche de foie gras marbré** | Artischocken, Portwein-Schalotten, Brioche, Sauternes **36**
Foie Gras Marbré | Artichoke cream, glazed port wine shallots, salted butter brioche

Nos Soupes | Soups

- Bisque de Homard¹³ « St. Gotthard »**  **24**
Lobster bisque
- Crème de Fenouil au Champagne**  | Fenchelcreme, Champagner, Jakobsmuscheln, Safran **18**
Fennel cream with Champagne, scallops, saffron

Nos pâtes | Our pasta

- Cappellacci aux épinards**  | Gefüllte Cappellacci, Spinat, Burrata, Majoranbutter **39**
Cappellacci pasta | Spinach, burrata, marjoram, butter
- Paccheri au homard « Maine Lobster »¹³** | Paccheri mit Hummer und Büffelstracciatella **68**
Paccheri « Maine Lobster » | Lobster cream, stracciatella di burrata

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





Unsere Hauptspeisen | Main Courses

CHF

- Loup Sauvage**  | Brokkoli, Calamaresragout, Tomatenkonfit, Tintenfisch-Risotto
Seabass fillet | Broccoli, small squid ragout, tomato confit, black squid risotto **58**
- Sole⁴ grillé**  | am Tisch für Sie filetiert, mit 2 Beilagen nach Wahl
Sole «grilled» | filleted at your table, with 2 side dishes of your choice **78**
- Assiette de crustacés^{13,14,10}**  | Krustentierteller, serviert mit scharfem Kräuteröl und Spinat
Crustacean plate | King prawns, scampi, lobster and scallops with spicy herb sauce and spinach **76**
- Maine Lobster¹³ grillé**  **168**
am Tisch für Sie tranchiert, 2 Beilagen nach Wahl
Maine Lobster grilled
carved for you at the table, 2 side dishes at your choice
- «Cacciucco alla Livornese»** | Hummer, Steinbutt, Wolfsbarsch, Muscheln, Calamari **69**
«Cacciucco Livornese Style» | Whole half chunk of lobster, turbot, seabass, mussels, squid

Pour moments à deux



- Turbot⁶ entier pour 2 personnes**  | am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl **139**
Turbot for 2 persons | filleted at the table, 2 side dishes at your choice
- Loup de mer⁸ entier pour 2 personnes**  | am Tisch für Sie filetiert, 2 Beilagen nach Wahl **134**
Seabass for 2 persons | filleted at the table, 2 side dishes at your choice

Nos Viandes | Meat

- Filet de boeuf¹ «St. Gotthard»** Madeira-Perigueux Sauce **76**
Beef fillet «Hotel Gotthard» | Madeira-Périgueux sauce
- Cote de veau¹** | Junges Gemüse, Rosmarin-Jus **62**
Veal chop | Young vegetables, rosemary jus

Nos Accompagnements | The side dish

- Venere-Reis | Parmesanrisotto | Salzkartoffel **8**
Grilliertegemüse | frischer Blattspinat
Venere rice | Parmesan risotto | Boiled potatoes
Grilled vegetables | Fresh spinach

Legend:  Vegetarisch-Vegetarian  Glutenfrei-Glutenfree

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