



TRADITION VERPFLICHTET

Die Vorspeise | Starters

CHF

Geräucherte Entenbrust² | Orangen- Fenchelsalat
Smoked duckbreast | orange- fennelsalad

28

Jakobsmuschel¹⁶ | gerösteter Pulpo | Minestrone
Scallop | roasted Pulpo | Minestrone

29

Salat Hummer¹³ | Avocado und Mango
Lobster salad | avocado and mango

36

Hausgebeizter Lachs¹ | Escabehegemüse | Kräutersalat | Crème Fraîche
House-graved salmon | Escabeche | herb-salad | cream fraîche

32

Die Suppe | Soups

Hummerbisque¹³ | Maine Lobster
Lobsterbisque | Maine lobster

25

Fischsuppe « Bouillabaisse Marseille »³⁴ | Fischeinlage | Sauce Rouille
Fish soup « Bouillabaisse Marseille » | fish fillet | Sauce Rouille

33

Gourmet - Auswahl

Austern pro Stück | Oysters per piece / Caviar¹⁵

Fin de claire² No 2	7.5
Gillardeau²	9.5
Osietra Prunier 50gr.	270
Osietra gold 50gr.	400
Beluga Caviar 50gr.	400

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.

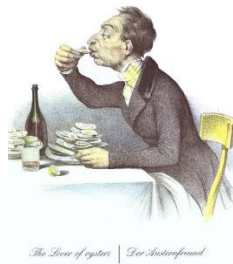
Preise inkl. MwSt. | all prices incl. VAT

1. Schweiz
2. Frankreich
3. Italien
4. Niederlande

5. Australien
6. Spanien
7. Norwegen
8. Griechenland

9. Irland
10. Süd-Afrika
11. Neuseeland
12. Ungarn

13. Maine
14. Vietnam
15. Iran
16. Japan



Der Hauptgang | Main Courses

CHF

Langusten¹⁴ «Tristan da Cunha» Bomba Reis Spinat Sauce Américaine Crawfish «Tristan da Cunha» bomba rice spinach sauce américaine	74
Seezunge² «Müllerin Art» am Tisch für Sie filetiert Sole «meunière» filleted for you at the table	68
Steinbutt⁶ im Ganzen für 2 Personen am Tisch für Sie filetiert Turbot for 2 persons filleted at the table	76 p.P.
Wolfsbarsch⁸ im Ganzen für 2 Personen am Tisch für Sie filetiert Seabass for 2 persons filleted at the table	78 p.P.
Tagliolini «Maine Lobster»¹³ Frühlingszwiebeln Trüffelschaum frischer Trüffel zusätzlich auf Anfrage nach Gramm Tagliolini «Maine Lobster» spring onions truffelfoam fresh truffle on request per gram	78
Maine Hummer¹³ Champagner Sauce Hokkaidokürbis Ingwer Herbstpilze Maine Lobster champagne sauce Hokkaido pumpkin ginger autumn mushrooms	89
Maine Hummer¹³ Plancha oder Thermidor am Tisch für Sie tranchiert Maine Lobster Plancha or Thermidor carved for you at the table	140
«Bouillabaisse Marseille»^{2,3,4} Fischeinlage halber ausgelöster Hummer Sauce Rouille «Bouillabaisse Marseille» fish fillet whole half chunk of lobster Sauce Rouille	89

Das Fleisch | Meat

Ochsenbäckchen¹ Kartoffelstampf Rosenkohl Lardo Beef cheeks mashed potatoes brussels sprouts Lardo	58
---	-----------

Die Beilage | The side dish

Bomba Reis Kartoffelstampf Gartengemüse frischer Blattspinat Bomba rice mashed potatoe garden vegetables fresh spinach	8
Frischer Trüffel gehobelt pro Gramm - schwarz / weiss Fresh Truffle shaved per gram – black / white	8 / 12

Das Dessert | Dessert

Hausgemachtes Glace Vanille, Schokolade, Zitrone – pro Kugel Homemade icecream vanilla, choclote, lemon - per Scoop	9
Gateau Opéra	9
Coupe Colonel Zitronensorbet Beluga Vodka Coupe Colonel lemon sorbet Beluga Vodka	19
Crème brûlée Passionsfrucht Crème brûlée passion fruit	19
Crêpe Suzette ab 2 Personen The classic one from 2 persons on	29 p.P.

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

- Schweiz
- Frankreich
- Italien
- Niederlande

- Australien
- Spanien
- Norwegen
- Griechenland

- Irland
- Süd-Afrika
- Neuseeland
- Ungarn

- Maine
- Vietnam
- Iran
- Japan