

Tradition verpflichtet

Die Vorspeise | The Starter

CHF

Gourmetsalat¹ Blattsalate Datterini Tomaten geräucherte Entenbrust italienisches Dressing Gourmet salad leaf salads Datterini tomatoes smoked duck breast italian dressing	18
Maine Lobster Roll¹³ Hummer Yuzo-Sellerie-Mayonnaise Brioche Maine lobster roll lobster yuzo-celery-mayonnaise brioche	30
Hummersalat¹³ Mango Avocado Lobster salad mango avocado	42
Hausgemachte Foie gras Terrine² Entenleber Mango-Chili-Chutney Brioche Homemade terrine of duck liver mango-chili-chutney brioche	42
Balik Rauchlachs oder Gravlax⁷ Brioche Balik smoked salmon or Gravlax Brioche	55
Lauwarmer Blini mit Balik Rauchlachs oder Gravlax⁷ PRUNIER Kaviar Tradition Lukewarm blini with balik smoked salmon or Gravlax PRUNIER Caviar Tradition	65

Die Suppe | The Soup

Consommé de bœuf¹ Rindsconsommé beef consomme	20
* Sandemans Tawny 19.5°	23
Bisque de homard¹³ Hummerbisque Maine Lobster	27 42
* Hennessy Cognac X.O	33 48

Ellermann's Gourmet - Auswahl

Austern und Kaviar | Oyster and Caviar

Fine de claire² No 2		7 pièce
Belon² 0		8 pièce
<u>CAVIAR HOUSE & PRUNIER THE ULTIMATE LIFESTYLE</u>		
Kaviar mit Blini und Sauerrahm Kaviar with blini and sour cream		
PRUNIER CAVIAR TRADITION²	50g	190
PRUNIER CAVIAR SAINT-JAMES²	30g 50g	120 250
CAVIAR HOUSE « FINEST CAVIAR » SELECTION		
CAVIAR HOUSE BELUGA¹⁵	50g	350

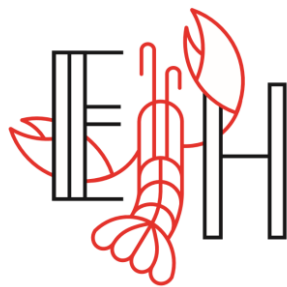
Lieber Gast, unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können.
Dear Guest, our well-trained staff members will inform you about the ingredients in our dishes.
Preise inkl. MwSt. | all prices incl. Tax

- Schweiz
- Frankreich
- Italien
- Niederlande

- Australien
- Spanien
- Norwegen
- Griechenland

- Irland
- Süd Afrika
- Neuseeland
- Vietnam

- Maine
- Uruguay
- China
- Japan



Der Hauptgang | The Main Dish

CHF

Skrai-Filet Mirin⁹ Maltaise Sauce Pak Choi Reis Skrai fillet Mirin Maltaise sauce bok choy rice	58
Fischsuppe « Bouillabaisse Marseille »^{2,3,4} Edelfischfilets Pilgermuscheltatar Sauce Rouille Fish soup « Bouillabaisse Marseille » noble fish filets tatar of pilgrim shell Sauce Rouille	62
* einer ganzen Hälfte ausgelöstem Hummer whole half chunk of lobster	79
Kaisergranat grilliert¹⁰ Sauce nach Jungfrauen Art Reis Grilled Scampo Sauce Vierge Rice	65
Seezunge « Müllerin Art » am Tisch für Sie filetiert 2 Beilagen nach Wahl Sole a la meunière filleted for you at the table 2 choices of side dishes	68
Spaghetti « Maine Lobster »¹³ Artischocken Tomaten Spaghetti « Maine Lobster » artichokes tomatoes	76
Wolfsbarsch im Ganzen für 2 Personen² am Tisch für Sie filetiert 2 Beilagen nach Wahl Seabass for 2 persons filleted at the table 2 choices of side dishes	78 p.P.
* im Gold des Meeres nur auf Vorbestellung in the Gold of the sea only pre order	85 p.P.
Maine Hummer gedämpft¹³ Champagner Sauce Gemüsebouquet Reis Steamed Maine Lobster champagne sauce bouquet of vegetables rice	79
« Bouillabaisse Marseille »^{2,3,4} Rôtissoire de poisson am Tisch für Sie filetiert auf Vorbestellung ab 4 Personen « Bouillabaisse Marseille » in a fish roaster filleted at the table pre order for min. 4 persons	85 p.P.
* einer ganzen Hälfte ausgelöstem Hummer whole half chunk of lobster	102.- p.P.
Maine Hummer¹³ Plancha oder Thermidor am Tisch für Sie tranchiert 2 Beilagen nach Wahl Maine Lobster Plancha or Thermidor carved for you at the table 2 choices of side dishes	139

Das Fleisch | The Meat

Rindsfilet⁵ gebraten Kalbsjus Beilagen nach Wahl Roasted beef fillet veal jus choice of side dishes	68
Chateaubriand⁹ für 2 Personen am Tisch für Sie tranchiert 2 Beilagen nach Wahl Chateaubriand for 2 persons carved at the table 2 choices of side dishes	75 p.P.

Die Beilage | The side dish

Reis | Rice Salzkartoffeln | boiled potatoes Kartoffelstampf | mashed potatoes
Ratatouille | Ratatouille Spinat | spinach

Das Dessert | The Dessert

Schokoladenkuchen nach Ellermann's Art chocolate cake Ellermann's style	9.50
Lauwarmer Apfel-Streusel Clotted cream und Zimt Lukewarm apple crumble clotted cream and cinnamon	12
Crêpe Suzette The classic one	27
Coupe Colonel Zitronensorbet Beluga Vodka Coupe Colonel lemon sorbet Beluga Vodka	19

Lieber Gast, unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können.
Dear Guest, our well-trained staff members will inform you about the ingredients in our dishes.
Preise inkl. MwSt. | all prices incl. Tax

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

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

9. Irland
10. Süd Afrika
11. Neuseeland
12. Vietnam

13. Maine
14. Uruguay
15. China
16. Japan