



## CLASSIQUE / CLASSICS

CHF

### Graved saumon<sup>3</sup> à la Hummer- & Austernbar

28

Lachs, Gurke, Apfel, Dill

*Salmon, cucumber, apple, dill*

### Salade de homard<sup>5</sup>, mangue et avocat

42

Hummer, Mango, Avocado

*Lobster, mango, avocado*

- mit ganzem Hummer<sup>5</sup> / *with a whole lobster*

82

- mit Caviar<sup>6</sup> / *with caviar*

+25

### Velouté de homard<sup>5</sup>

27

Hummersuppe mit Timbale

*Lobster soup with timbale*

## FRUITS DE MER & POISSON / SEA FOOD & FISH

### Risotto aux fruits de mer avec homard<sup>5</sup>

72

Meeresfrüchte-Risotto mit Hummer

*Seafood-Risotto with lobster*

### Spaghetti all'astice<sup>5</sup>

69

Spaghetti, Hummer, Artischocken, Tomate

*Spaghetti, lobster, artichokes, tomato*

### Homard<sup>5</sup> «Champagne» avec sauce au Champagne, brocoli et riz venere

84

Hummer, Champagner-Sauce, Broccoli, Venere Reis

*Lobster, Champagne sauce, broccoli, venere rice*

### Homard<sup>2</sup> de Breton «Plancha» ou « Thermidor »

139

Bretonischen Hummer nach Wahl : plancha oder Thermidor

*Bretagne Lobster grilled or Thermidor*

### Assiette de bouillabaisse à la marseillaise

52

Fischsuppe, Fischfilets<sup>2</sup>, Jakobsmuschel<sup>3</sup>, Crevetten<sup>7</sup>, Sauce Rouille, Croûtons

*Fish soup, fish fillets, scallop, prawn, sauce rouille, croutons*

- mit Hummer<sup>5</sup> / *with lobster*

77

### Sole meunière<sup>3</sup>

82

Seezunge in Butter gebraten

*Dover Sole sautéed in butter*

### Loup de mer<sup>4</sup> pour 2 personnes / für 2 Personen / for 2 persons

p.P. 82

Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Aioli, Beurre blanc oder Sauce vierge

*Oven roasted sea bass with aioli, beurre blanc or sauce vierge*

## DESSERT SPÉCIALITÉ / DESSERT SPECIALTY

### Crêpes Suzette – flambées à table – avec glace à la vanille

27

Crêpes Suzette – am Tisch zubereitet – mit Vanilleglacé

*Crêpes Suzette – flambéed at the table – with vanilla ice cream*

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihre Gastgeber

*Dear guests, for information regarding ingredients, allergies and intolerances, please contact one of our service employees, they will be happy to assist you. Your Lobster Bar Team*

Alle unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und verstehen sich in CHF.

1. Frankreich  
2. Niederlande

3. Norwegen  
4. Griechenland

5. Maine  
6. Uruguay

7. Vietnam



## SPECIALITE DU CHEF / CHEFS SPECIALS

### Carpaccio de poulpe<sup>5</sup> et ceviche de coquille St. Jacques<sup>3</sup> 29

Pulpo Carpaccio, Tomate, Bergamotte, Jakobsmuschel

*Octopus Carpaccio, tomato, bergamot, scallop*

### Oeuf Onsen au Caviar Oscietra<sup>13</sup> 39

Onsen Ei, Lauch Espuma, Oscietra Kaviar

*Onsen egg, leek espuma, Oscietra caviar*

### Raviolo de homard fait maison, épinards sautés et réduction de homard<sup>11</sup> entrée 33

Hausgemachter Hummerraviolo, sautierter Blattspinat, Hummerreduktion portion 69

*Homemade lobster ravioli, sautéed spinach, lobster reduction*

### Fancy niçoise 32

Salade Niçoise mit grilliertem Tuna<sup>10</sup>, Wachtelei und Pommery Dressing

*Niçoise salad, grilled tuna, quail egg, Pommery Dressing*

### Terrine de foie gras<sup>2</sup>, fruits du bois, madère et brioche 28

Gänseleber Terrine, Beeren, Madeira, Brioche

*Goose liver terrine, berries, Madeira, brioche*

## HUÎTRES / OYSTERS

auf Wunsch mit Gurke und Gin/ *on request with cucumber and Gin*

Fine de claire<sup>2</sup> No 2 7

Belon<sup>2</sup> 0 8

Gilardeau<sup>2</sup> 10

## CAVIAR / CAVIAR

Baeri Premier Cru<sup>12</sup> Zwyer Caviar 30g / 50g 115 / 185

Oscietra Imperial<sup>13</sup> Zwyer Caviar 30g / 50g 185 / 290

## FRUITS DE MER & POISSON / SEA FOOD & FISH

### Filet de Loup de mer<sup>7</sup>, tarte de courgette, artichaut 62

Wolfsbarsch, Zucchini Tarte Fine, Artischocke, Peperoni

*Fillet of sea bass with courgette tarte fine, artichoke, peppers*

### Scampi<sup>8</sup> aux légumes verts 69

Scampi, Spargel, Erbsen, Fava Bohnen

*Scampi, asparagus, peas, broad beans*

### Flétan<sup>6</sup> poché, fenouil, tomate, olive Taggiasca, basil 52

Heilbutt, Fenchel, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum

*Halibut, fennel, tomato, Taggiasca olives, basil*

## VIANDES / MEAT

### Tournedos Rossini<sup>4,2</sup> 72

Rindsfilet, Foie Gras, Kartoffelpüree, Trüffel

*Fillet of beef, foie gras, potato purée, truffle*

### Création de l'agenau<sup>9</sup> rosé 56

Duett vom Lamm, Humus, Pistazie, Joghurt, Granatapfel

*Duo of lamb, humus, pistachio, yoghurt, pomegranate*

### Filet de Bœuf<sup>4</sup> avec pommes purée fumée et cardes 64

Rindsfilet<sup>4</sup>, Shortrib<sup>1</sup>, Mangold, geräuchertes Kartoffelpüree

*Fillet of beef, short rib, Swiss chard, smoked potato puree*

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

5. Spanien  
6. Norwegen  
7. Griechenland  
8. Süd Afrika

9. Neuseeland  
10. Vietnam  
11. Maine  
12. Uruguay

13. China