



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 double de bœuf¹ Rindsconsommé beef consomme	20
* Sandemans Tawny 19.5°	25
Bisque de homard¹³ Hummerbisque Maine Lobster	27 42
* Hennessy Cognac X.O	36 51
Fischsuppe « Bouillabaisse Marseille »^{2,3,4} Fischeinlage Sauce Rouille	32 42
Fish soup « Bouillabaisse Marseille » fish fillet Sauce Rouille	
* Noilly Prat	39 49

Ellermann's Gourmet - Auswahl

Austern und Kaviar | Oyster and Caviar

Fine de claire² No 2		7 pièce
Belon² 0		8 pièce
Gillardeau		9 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 BELUGA ¹⁵	50g	350

Lieber Gast, unsere Mitarbeitenden 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.

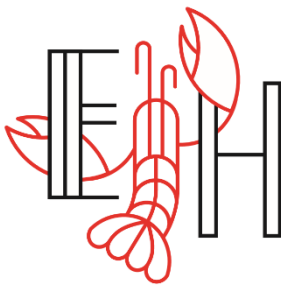
Preise inkl. MwSt. | all prices incl. Tax

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



Der Hauptgang | The Main Dish

CHF

Bärenkrebsschwänze grilliert¹⁰ | Sauce nach Jungfrauen Art | Reis
Rock lobster | Sauce Vierge | Rice

69

Ellermann's Catch of the DAY

Price on request

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

75

Steinbutt im Ganzen für 2 Personen⁹ | am Tisch für Sie filetiert | 2 Beilagen nach Wahl
Turbot for 2 persons | filleted at the table | 2 choices of side dishes

68

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 | in the Gold of the sea**

85 p.P.

Spaghetti « Maine Lobster »¹³ | Artischocken | Tomaten
Spaghetti « Maine Lobster » | artichokes | tomatoes

76

Maine Hummer gedämpft¹³ | Champagner Sauce | Gemüsebouquet | Reis
Steamed Maine Lobster | champagne sauce | bouquet of vegetables | rice

79

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

« Bouillabaisse Marseille »^{2,3,4} Rôtissoire de poisson | am Tisch für Sie filetiert
auf Vorbestellung ab 4 Personen

85 p.P.

« Bouillabaisse Marseille » in a fish roaster filleted at the table | pre order for min. 4 persons

*** einer ganzen Hälfte ausgelöstem Hummer | whole half chunk of lobster**

102.- p.P.

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

12

Lukewarm apple crumble | clotted cream and cinnamon

Crêpe Suzette | The classic one

27

Coupe Colonel | Zitronensorbet | Beluga Vodka

19

Coupe Colonel | lemon sorbet | Beluga Vodka

Lieber Gast, unsere Mitarbeitenden 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