



Tradition verpflichtet

Die Vorspeise | The Starter

	CHF
Rapunzelsalat Eierdressing Parmesan Brotchips Lamb's lettuce egg dressing Parmesan cheese bread chips	18
Maine Hummer¹³ Hummer Stangensellerie Kräuteremulsion Yuzusirup Brioche Maine lobster lobster celery herbal emulsion yuzu syrup brioche	35
Sautierter Maine Hummer¹³ Spitzkohl Pancetta Liebstöckel Baguette Sautéed Maine lobster cabbage Pancetta lovage baguette	42
Foie gras Terrine² Entenleber roh marinierte Karotten Quitten-Confit Meringue Brioche Homemade terrine of duck liver raw marinated carrots quince confit meringue brioche	42
Balik Rauchlachs oder Gravlax⁷ Sauerrahm Brioche Balik smoked salmon or Gravlax sour cream Brioche	55
Balik Rauchlachs oder Gravlax⁷ Sauerrahm Royal Golden Caviar by Ellermann Brioche Balik smoked salmon or Gravlax sour cream Royal Golden Caviar by Ellermann Brioche	65

Die Suppe | The Soup

Bisque de homard¹³ Hummerbisque Maine Lobster * Hennesy Cognac X.O	27 42 36 51
Fischsuppe « Bouillabaisse Marseille »^{2,3,4} Fischeinlage Sauce Rouille Fish soup « Bouillabaisse Marseille » fish fillet Sauce Rouille * Noilly Prat	32 39

Ellermann's Gourmet - Auswahl

Austern und Caviar | Oyster & Caviar

Fine de claire² No 2	7 pièce			
Belon²⁰	8 pièce			
Gillardeau²	9 pièce			
Kristall²	8 pièce			
Tsarskaya²	8 pièce			
Glattfelder St. Moritz Imperial¹⁵	50g 385.-	100g 770.-	200g 1'540.-	250g 1'800.-
Glattfelder St. Moritz Beluga¹⁵	50g 640.-	100g 1'280.-		
Royal Golden Caviar by Ellermann's Hummerbar¹⁵	50g 385.-	125g 945.-	250g 1'800.-	
Caviar House Selection Oscietre¹⁵	50g 385.-	125g 945.-		
Caviar House Selection Qiandao Premium¹⁵	50g 190.-			
Prunier Caviar Tradition²	50g 190.-			
Prunier Caviar Saint-James²	50g 250.-			
Prunier Caviar Paris²	50g 285.-	125g 725.-		
Exclusive Italian Caviar Adamas³	50g 285.-			

Caviar mit Blinis und Sauerrahm | **Caviar** with blinis and sour cream

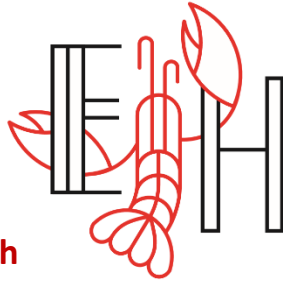
Lieber Gast, unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können. Dear Guest, our well-trained staff members will inform you about the ingredients in our dishes. Preise inkl. MwSt. | all prices incl. Tax

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

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
Langusten¹⁰ «Tristan da Cunha» Bomba-Reis Spinat Cicorino Tardivo Pinienkerne le Sauce Américaines Crawfish « Tristan da Cunha » Bomba-rice spinach Cicorino Tardivo pine nuts Sauce Américaines	78
St. Pierre Filet gebraten Hörlin Kartoffeln Kopfsalat Pommery Meaux Senf Zitrusfrüchte St. Pierre fillet roasted Hörlin potatoes lettuce Pommery Meaux mustard citrus fruits	69
Seezunge¹⁷ « Müllerin Art » am Tisch für Sie filetiert 2 Beilagen nach Wahl Sole à la meunière filleted for you at the table 2 choices of side dishes	77
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	71 p.P.
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.
Tagliolini « Maine Lobster »¹³ Shimejipilz Frühlingszwiebel getrocknete Tomaten Hummerfond Shiso Tagliolini « Maine Lobster » Shimeji mushroom onion dried tomatoes lobster stock Shiso	72
Maine Hummer gedämpft¹³ Champagner Sauce Kartoffelstampf Babylattich gemischte Sprossen Steamed Maine Lobster champagne sauce mashed potatoes baby lettuce mixed sprouts	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}	75 p.P.
Fischsuppe mit Edelfischfilets, Jakobsmuschel und Crevetten, Sauce Rouille und Baguette Fish soup with fish fillets, scallop and prawns, sauce rouille and french baguette	
* einer ganzen Hälfte ausgelöstem Hummer whole half chunk of lobster	89.- p.P.
* Bouillabaisse Rôtissoire de poisson am Tisch für Sie filetiert für 4 Personen	Price on request

Das Fleisch | The Meat

Challan Entenbrust «Maison Burgaud» am Knochen gebraten Mischpilze Rotkrautsalat Kartoffelstock Challan duck breast «Maison Burgaud» with bone mixed mushrooms red cabbage salad mashed potatoes	72
Entrecôte double «Irish Hereford Rind» am Tisch für Sie tranchiert 2 Beilagen nach Wahl Entrecôte double « Irish Hereford Beef » carved at the table 2 choices of side dishes	82 p.P.

Die Beilage | The side dish

Bomba-Reis|Rice | Kartoffelstampf|mashed potatoes | Federkohl-Datteltomaten| Kale- date tomatoes |
frischer Blattspinat|spinach leaves

Das Dessert | The Dessert

Mandelkuchen nach Ellermann's Art Maronipüree Cassis Meringue Atsinakresse Almond cake Ellermann's style chestnut purree cassis meringue Atsina cress	12.50
Crêpe Suzette The classic one	27
Coupe Colonel Zitronensorbet Beluga Vodka Coupe Colonel lemon sorbet Beluga Vodka	19
Sélection de fromages Auswahl verschiedener Käsesorten Selection of different types of cheese	34
Hausgemachtes Madagaskar Vanilleglace Aprikosen-Zitronenthymiansauce Homemade Madagaskar vanilla ice cream apricot-lemon-thyme-sauce	9.50
Hausgemachte Sauerrahm-Glace marinierte Saisonfrüchte Homemade sour cream ice cream marinated fruits of the season	9.50

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
17. Senegal

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