



Tradition verpflichtet

Die Vorspeise | The Starter

	CHF
Marinierte Tomaten Green Zebra Stracciatella di Burata Castel Franco Frise Pistazien Marinated Tomatoes Green Zebra Stracciatella di Burata Castel Franco Frize Pistachios	17
Maine Hummer¹³ Croque Monsieur Mozzarella di Bufala Tomaten Yuzusirup Piment d esplette Emulsion Maine lobster Croque Monsieur Mozzarella di Bufala tomatoes yuzu syrup Piment d esplette Emulsion	33
Sautierter Maine Hummer¹³ frische Erbsen weisse und grüne Spargeln Tomaten Hummer Fond Sautéed Maine lobster fresh peas white and green asparagus Tomato Lobster Fond	33
Foie gras Terrine² Entenleber roh mariniertes Kohlrabi Kapuzinerkresse Mandeln Limettensirup Brioche Homemade terrine of duck liver raw marinated turnip cabbage Nasturtium almond Limesirup brioche	37
Hamachi Carpaccio¹⁶ Kartoffelstock ¹⁵ Eisbergsalat Caviar ¹² Laitue de mer Pulver Hamachi Carpaccio mashed potatoes Icebergs lettuce Caviar sea lettuce pulver	43
Badischer grüne Spargeln Pfaffenschnittchen grün Spargel Boule de Lille Zitronen Confit Badischer green asparagus Sot-ly-lasse green asparagus Mimulette citrus confit	29

Die Suppe | The Soup

Bisque de homard¹³ Hummerbisque Maine Lobster	23 38
* Hennessy Cognac X.O	33 48
Fischsuppe « Bouillabaisse Marseille »^{2,3,4} Fischeinlage Sauce Rouille Fish soup « Bouillabaisse Marseille » fish fillet Sauce Rouille	33
* Noilly Prat	39

Ellermann's Gourmet - Auswahl

Austern und Caviar | Oyster & Caviar

Frische weisse Spargeln aus dem Bruchsal

Fine de claire² No 2	7 pièce	
Belon²0	8 pièce	
Gillardeau²	9 pièce	
Glattfelder St. Moritz Imperial¹⁵	50g 250.-	100g 500.-
Glattfelder St. Moritz Beluga¹⁵	50g 480.-	
Caviar Petrossian Paris¹²	50g 288.-	125g 576.-
Caviar House Selection Oscière¹⁵	50g 288.-	125g 576.-
Caviar House Selection Qiandao Premium¹⁵	50g 142.-	
Prunier Caviar Tradition²	50g 142.-	
Prunier Caviar Saint-James²	50g 225.-	
Prunier Caviar Paris²	50g 285.-	125g 695.-
Exclusive Italian Caviar Adamas³	50g 220.-	

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.

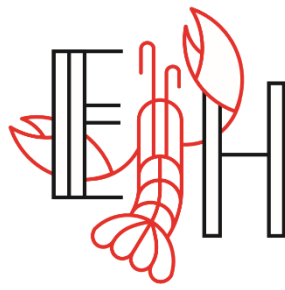
Preise inkl. MwSt. | all prices incl. Tax

- Schweiz
- Frankreich
- Italien
- Niederlande

- Australien
- Spanien
- Norwegen
- Griechenland

- Irland
- Süd Afrika
- Portugal
- Iran

- Maine | USA
- Uruguay
- China
- Japan



Der Hauptgang | The Main Dish

	CHF
Langusten¹⁰ «Tristan da Cunha» Bomba-Reis grüne Zebra-Tomaten Pinienkerne Curryöl le Sauce Américaines Crawfish « Tristan da Cunha » Bomba-rice green zebra tomatoes pine nuts curry oil sauce Américaines	69
St. Pierre Filet¹¹ gebraten weisse und grüne Spargeln La Ratte Kartoffeln Brotchip Bouillabaisse Emulsion St. Pierre fillet roasted Local white and green asparagus La Ratte potatoes breadchip bouillabaisse emulsion	61
Seezunge⁶ « Müllerin Art » am Tisch für Sie filetiert Sole à la meunière filleted for you at the table	69
Steinbutt⁶ im Ganzen für 2 Personen am Tisch für Sie filetiert Turbot for 2 persons filleted at the table	75p.P.
Wolfsbarsch⁶ im Ganzen für 2 Personen² am Tisch für Sie filetiert Seabass for 2 persons filleted at the table	77 p.P.
* im Gold des Meeres in the Gold of the sea	81 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	135
Maine Hummer¹³ Plancha oder Thermidor am Tisch für Sie tranchiert Maine Lobster Plancha or Thermidor carved for you at the table	165
Bouillabaisse Marseille^{2,3,4} Fischsuppe mit Edelfischfilets, Jakobsmuschel und Crevetten, Sauce Rouille und Baguette Fish soup with fish fillets, scallop and prawns, sauce rouille and french baguette	75 p.P.
* 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

Gebratene Taube² am Stück gebraten «Maison Miéral» Kartoffelstock Frische grünen Erbsen Frühlingszwiebeln Boule de lille Rotweibutter Roasted pidgeon «Maison Miéral» mashed potatoes fresh green peas spring onions Boule de lille redwinebutter	69
Pyrenäen Milchlammshulter² am Tisch für Sie tranchiert Pyrenees suckling lamb shoulder carved at the table	69

Die Beilage | The side dish

Bomba-Reis Rice Kartoffelstampf mashed potatoes grüne Bohnen green beans frischer Blattspinat spinach leaves	5
---	----------

Das Dessert | The Dessert

Crème Brûlée Creme Chantilly Olio verde Passionsfrüchte Crème Brûlée cream chantilly olio verde passion fruits	17
Crêpe Suzette The classic one	27
Coupe Colonel Zitronensorbet Beluga Vodka Coupe Colonel lemon sorbet Beluga Vodka	19
Sélection de fromages Auswahl verschiedener Käsesorten Hausgemachtes Fruchtebrot Quittenkonfit Selection of different types of cheese homemade fruit bread quince confit	34
Hausgemachtes Madagaskar Vanilleglace Aprikosen-Zitronenthymiansauce Homemade Madagaskar vanilla ice cream apricot-lemon-thyme-sauce	13
Mille feuilles Blätterteig frische Erdbeeren mara de bois sauce caramel fleur de sel creme puff pastry fresh strawberries strawberry sauce sea salt caramel creme	17

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 | 5. Australien | 9. Irland | 13. Maine USA |
| 2. Frankreich | 6. Spanien | 10. Süd Afrika | 14. Uruguay |
| 3. Italien | 7. Norwegen | 11. Portugal | 15. China |
| 4. Niederlande | 8. Griechenland | 12. Iran | 16. Japan |