



## Tradition verpflichtet

### Die Vorspeise | The Starter

	<b>CHF</b>
<b>Marinierte Tomaten</b>   Green Zebra   Stracciatella di Burata   Castel Franco   Frise   Pistazien Marinated Tomatoes   Green Zebra   Stracciatella di Burata   Castel Franco   Frize   Pistachios	<b>19</b>
<b>Maine Hummer<sup>13</sup> Croque Monsieur</b>   Mozzarella di Bufala   Tomaten   Yuzusirup   Piment d esplette Emulsion Maine lobster Croque Monsieur   Mozzarella di Bufala   tomatoes   yuzu syrup   Piment d esplette Emulsion	<b>33</b>
<b>Sautierter Maine Hummer<sup>13</sup></b>   gemischte Tomaten   Couscous   Schnittlauch   Tomaten Hummer Fond Sautéed Maine lobster   mixed tomatoes   couscous   tomato lobster fond	<b>33</b>
<b>Foie gras Terrine<sup>2</sup></b>   Entenleber   roh marinierter Kohlrabi   Blaubeeren   Mandeln   Limettensirup   Brioche Homemade terrine of duck liver   raw marinated turnip cabbage   blueberries   almond   limesirup   brioche	<b>37</b>
<b>Hamachi Carpaccio<sup>16</sup></b>   Kartoffelstock   Eisbergsalat   Caviar <sup>12</sup>   Laitue de mer Pulver Hamachi Carpaccio   mashed potatoes   Icebergs lettuce   Caviar   sea lettuce pulver	<b>43</b>
<b>Geräucherter Stör<sup>3</sup></b>   Spitzkohl Salat   Sauerrahm-Senfsauce   Sultanienen   Meerrettich Smoked Sturgeon   cabbage   sourcream-mustard sauce   sultanas   horseradish	<b>29</b>

### Die Suppe | The Soup

<b>Bisque de homard<sup>13</sup>   Hummerbisque   Maine Lobster</b>	<b>23   38</b>
<b>* Hennessy Cognac X.O</b>	<b>33   48</b>
<b>Fischsuppe « Bouillabaisse Marseille »<sup>2,3,4</sup></b>   Fischeinlage   Sauce Rouille Fish soup « Bouillabaisse Marseille »   fish fillet   Sauce Rouille	<b>33</b>
<b>* Noilly Prat</b>	<b>39</b>

## Ellermann's Gourmet - Auswahl

### Austern und Caviar | Oyster & Caviar

**Frischer Matjes an Bratkartoffeln und Hausfrauensauce** **54,-**

**fresh Herring with pan fried potatos and housewife sauce** **54,-**

<b>Gillardeau<sup>2</sup></b>	<b>9   pièce</b>	
<b>Caviar Petrossian Paris<sup>12</sup></b>	<b>50g   288.-</b>	<b>125g   576.-</b>
<b>Caviar House Selection Oscière<sup>15</sup></b>	<b>50g   288.-</b>	<b>125g   576.-</b>
<b>Prunier Caviar Tradition<sup>2</sup></b>	<b>50g   142.-</b>	
<b>Prunier Caviar Saint-James<sup>2</sup></b>	<b>50g   225.-</b>	
<b>Exclusive Italian Caviar Adamas<sup>3</sup></b>	<b>50g   220.-</b>	

**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

5. Australien

9. England

13. Maine | USA

2. Frankreich

6. Spanien

10. Süd Afrika

14. Uruguay

3. Italien

7. Norwegen

11. Portugal

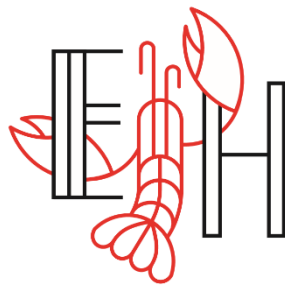
15. China

4. Niederlande

8. Griechenland

12. Iran

16. Japan



## Der Hauptgang | The Main Dish

	<b>CHF</b>
<b>Langusten<sup>10</sup> «Tristan da Cunha»</b>   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	<b>72</b>
<b>St. Pierre Filet<sup>11</sup> gebraten</b>   Artischocken   La Ratte Kartoffeln   Bündlerfleisch   Bouillabaisse Emulsion St. Pierre fillet roasted   artichokes   La Ratte potatoes   Bündlerfleisch   bouillabaisse emulsion	<b>68</b>
<b>Seezunge<sup>6</sup> « Müllerin Art »</b>   am Tisch für Sie filetiert Sole à la meunière   filleted for you at the table	<b>75</b>
<b>Steinbutt<sup>6</sup> im Ganzen für 2 Personen</b>   am Tisch für Sie filetiert Turbot for 2 persons   filleted at the table	<b>75p.P.</b>
<b>Wolfsbarsch<sup>6</sup> im Ganzen für 2 Personen<sup>2</sup></b>   am Tisch für Sie filetiert Seabass for 2 persons   filleted at the table	<b>77 p.P.</b>
<b>* im Gold des Meeres   in the Gold of the sea</b>	<b>81 p.P.</b>
<b>Tagliolini « Maine Lobster »<sup>13</sup></b>   Shimejipilz   Frühlingszwiebel   getrocknete Tomaten   Hummerfond   Shiso Tagliolini « Maine Lobster »   Shimeji mushroom   onion   dried tomatoes   lobster stock   Shiso	<b>72</b>
<b>Maine Hummer gedämpft<sup>13</sup></b>   Champagner Sauce   Kartoffelstampf   Babylattich   gemischte Sprossen Steamed Maine Lobster   champagne sauce   mashed potatoes   baby lettuce   mixed sprouts	<b>135</b>
<b>Maine Hummer<sup>13</sup> Plancha oder Thermidor</b>   am Tisch für Sie tranchiert Maine Lobster Plancha or Thermidor   carved for you at the table	<b>165</b>
<b>Bouillabaisse Marseille<sup>2,3,4</sup></b>	<b>75 p.P.</b>
Fischsuppe mit Edelfischfilets, Jakobsmuschel und Crevetten, Sauce Rouille und Baguette Fish soup with fish fillets, scallop and prawns, sauce rouille and french baguette	
<b>* einer ganzen Hälfte ausgelöstem Hummer   whole half chunk of lobster</b>	<b>89.- p.P.</b>
<b>* Bouillabaisse Rôtissoire de poisson   am Tisch für Sie filetiert   für 4 Personen</b>	<b>Price on request</b>

## Das Fleisch | The Meat

<b>Gebratene Taube<sup>2</sup> am Stück gebraten «Maison Miéral»</b>	<b>69</b>
Kartoffelstock   frische grünen Bohnen   Zwiebelsprossen   Boule de lille   Rotweibutter Roasted pidgeon «Maison Miéral» mashed potatoes   fresh green beans   onion sprouts   Boule de lille   redwinebutter	
<b>Hereford Rind Rib Eye<sup>9</sup> ( 200g )</b>   am Tisch für Sie tranchiert Hereford beef rib eye ( 200g )   carved at the table	<b>69</b>

## Die Beilage | The side dish

Bomba-Reis   Rice   Kartoffelstampf   mashed potatoes   grüne Bohnen   green beans   frischer Blattspinat   spinach leaves	<b>7</b>
---	----------

## Das Dessert | The Dessert

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

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. England     | 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       |