



Tradition verpflichtet

Die Vorspeise | The Starter

	CHF
Marinierte Tomaten Stracciatella di Burata gemischte Blattsalate Pistazien Basilikum Pesto Marinated Tomatoes Stracciatella di Burata mixed leafs Pistachios basil pesto	23
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 Tomaten - Couscous Algenlimettensirup Hummer Fond Sautéed Maine lobster tomato - couscous algae lime syrup lobster fond	33
Foie gras Terrine² Entenleber roh marinierte gelbe Randen Mirabellen Mandeln Brioche Homemade terrine of duck liver raw marinated yellow beetroot plums almond brioche	39
Pilgermuscheln¹⁶ Bomba - Reis Cocobohnen getrocknete Tomaten Bouillabaisseschaum Scallops Bomba - rice coco beans Sun-dried tomatoes sea lettuce pulver	29
Geräucherter Stör³ Kartoffelstock Sauerrahm Caviar Eisbergsalat Smoked Sturgeon mashed potatos sourcremsauce caviar iceberg salad	33

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

Haben Sie Lust auf ein Wine & Dine mit Nadie Saxer am 02.11.2022 ?

Dann fragen Sie bitte unser Personal nach mehr Informationen.

Gillardeau²	9 pièce
Krystale²	8 pièce
Fines de Claire²	7 pièce
Caviar House Seleccion Beluga^(Iran)	50g 430,- 125g 990,-
Nina Glattfelder Imperial	50g 250,- 100g 770,-
Prunier Caviar Tradition²	50g 142.-
Prunier Caviar Saint-James²	50g 225.-
Exclusive Italian Caviar Adamas³	50g 220.- (ab Oktober 2022)

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

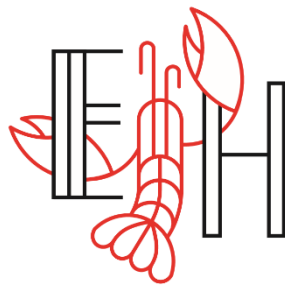
15. China

4. Niederlande

8. Griechenland

12. Iran

16. Japan



Der Hauptgang | The Main Dish

	CHF
Langusten¹⁰ «Tristan da Cunha» Fregola Sarda Ofen Peperoni grüne Bohnen le Sauce Américaines Crawfish « Tristan da Cunha » fregola sarda Oven Pepperoni green beans sauce Américaines	74
Rouget Filet² gebraten gemischte Tomaten Bratkartoffeln Basilikum Fenchel Curry Öl. Blush fillet roasted mixed tomatoes fried potatoes basil fennel curry oil	68
Seezunge⁶ « Müllerin Art » am Tisch für Sie filetiert Sole à la meunière filleted for you at the table	77
Steinbutt⁶ im Ganzen für 2 Personen am Tisch für Sie filetiert Turbot for 2 persons filleted at the table	76p.P.
Wolfsbarsch⁶ im Ganzen für 2 Personen² am Tisch für Sie filetiert Seabass for 2 persons filleted at the table	78 p.P.
* im Gold des Meeres in the Gold of the sea	82 p.P.
Tagliolini « Maine Lobster »¹³ Shimejipilz Frühlingszwiebel getrocknete Tomaten Hummerfond Shiso Tagliolini « Maine Lobster » Shimeji mushroom onion dried tomatoes lobster stock Shiso	74
Maine Hummer gedämpft¹³ Champagner Sauce Kartoffelstampf Babylattich Zwiebel Sprossen Steamed Maine Lobster champagne sauce mashed potatoes baby lettuce onion 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 Eierschwämme Atsina Kresse Mimolette Rotweinbutter Roasted pidgeon «Maison Miéral» mashed potatoes chanterelles atsina cress mimolette cheese redwinebutter	69
Hereford Rind Rib Eye⁹ (200g) am Tisch für Sie tranchiert Hereford beef rib eye (200g) carved at the table	69

Die Beilage | The side dish

Bomba-Reis Rice Kartoffelstampf mashed potatoes grüne Bohnen green beans frischer Blattspinat spinach leaves	8
--	---

Das Dessert | The Dessert

Crème Brûlée Creme Chantilly Olio verde Passionsfrüchte Crème Brûlée cream chantilly olio verde passion fruits	19
Crêpe Suzette The classic one	29
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	35
Hausgemachtes Madagaskar Vanilleglace Aprikosen-Zitronenthymiansauce Homemade Madagaskar vanilla ice cream apricot-lemon-thyme-sauce	14
Mille feuilles Blätterteig caramel fleur de sel creme Schokoladorsorbet Mandeln puff pastry sea salt caramel creme chocolate sorbet almonds	19

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. England
10. Süd Afrika
11. Portugal
12. Iran

13. Maine | USA
14. Uruguay
15. China
16. Japan