



## Tradition verpflichtet

### Die Vorspeise | The Starter

<b>Marinierte Tomaten</b>   Stracciatella di Burata   gemischte Blattsalate   Pistazien   Basilikum Pesto Marinated Tomatoes   Stracciatella di Burata   mixed leafs   Pistachios   basil pesto	<b>CHF</b> <b>23</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>   Tomaten - Couscous   Algenlimettensirup   Hummer Fond Sautéed Maine lobster   tomato - couscous   algae lime syrup   lobster fond	<b>33</b>
<b>Foie gras Terrine<sup>2</sup></b>   Entenleber   roh marinierte gelbe Randen   Mirabellen   Mandeln   Brioche Homemade terrine of duck liver   raw marinated yellow beetroot   plums   almond   brioche	<b>39</b>
<b>Pilgermuscheln<sup>16</sup></b>   Bomba - Reis   Cocobohnen   getrocknete Tomaten   Bouillabaiseschäum Scallops   Bomba - rice   coco beans   Sun-dried tomatoes   sea lettuce pulver	<b>29</b>
<b>Geräucherter Stör<sup>3</sup></b>   Kartoffelstock   Sauerrahm   Caviar   Eisbergsalat Smoked Sturgeon   mashed potatoes   sourcremsauce   caviar   iceberg salad	<b>33</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 filet   Sauce Rouille	<b>33</b>
* <b>Noilly Prat</b>	<b>39</b>

## Ellermann's Gourmet - Auswahl

### Austern und Caviar | Oyster & Caviar

<b>Gillardeau<sup>2</sup></b>	<b>9.50   pièce</b>	
<b>Krystale<sup>2</sup></b>	<b>8.50   pièce</b>	
<b>Fines de Claire<sup>2</sup></b>	<b>7.50   pièce</b>	
<b>Caviar House Selecetion Beluga<sup>(Iran)</sup></b>	<b>50g   430.-</b>	
<b>Nina Glattfelder Imperial</b>	<b>50g   250.-</b>	<b>100g   770.-</b>
<b>Prunier Caviar Tradition<sup>2</sup></b>	<b>50g   159.-</b>	
<b>Prunier Caviar Saint-James<sup>2</sup></b>	<b>50g   239.-</b>	
<b>Prunier Caviar Paris</b>	<b>50g   275.-</b>	
<b>Exclusive Italian Caviar Adamas<sup>3</sup></b>	<b>50g   225.-</b>	

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

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.

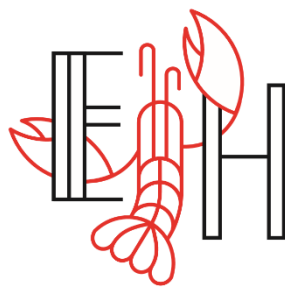
Preise inkl. MwSt. | all prices incl. Tax

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



## Der Hauptgang | The Main Dish

	<b>CHF</b>
<b>Langusten<sup>10</sup> «Tristan da Cunha»</b>   Bomba Reis   Cicorino Tardivo   Spinat   le Sauce Américaines Crawfish « Tristan da Cunha »   Bomba rice   cicorino tardivo   spinach   sauce Américaines	<b>74</b>
<b>Rouget Filet<sup>2</sup> gebraten</b>   gemischte Tomaten   Bratkartoffeln   Basilikum   Fenchel   Curry Öl. Blush fillet roasted   mixed tomatoes   fried potatoes   basil   fennel   curry oil	<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>77</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>76p.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>78 p.P.</b>
<b>* im Gold des Meeres   in the Gold of the sea</b>	<b>82 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>74</b>
<b>Maine Hummer gedämpft<sup>13</sup></b>   Champagner Sauce   Kartoffelstampf   Babylattich   Zwiebel Sprossen Steamed Maine Lobster   champagne sauce   mashed potatoes   baby lettuce   onion 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> Fischsuppe mit Edelfischfilets, Jakobsmuschel und Crevetten, Sauce Rouille und Baguette Fish soup with fish fillets, scallop and prawns, sauce rouille and french baguette	<b>75 p.P.</b>
<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>Kalbssteak<sup>1</sup></b> Rohmarinierter Rotkohl   gemischte Pilze   Brotchip   Mimolette   Jus Veal Steak Raw marinated red cabbage   mixed mushrooms   bread chips   mimolette cheese   jus	<b>68</b>
<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>8</b>
---	----------

## Das Dessert | The Dessert

<b>Crème Brûlée</b>   Creme Chantilly   Olio verde   Passionsfrüchte Crème Brûlée   cream chantilly   olio verde   passion fruits	<b>19</b>
<b>Crêpe Suzette</b>   The classic one	<b>29</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 Früchtebrot   Quittenkonfit Selection of different types of cheese   homemade fruit bread   quince confit	<b>35</b>
<b>Hausgemachtes Madagaskar Vanilleglace   Aprikosen-Zitronenthymiansauce</b> Homemade Madagaskar vanilla ice cream   apricot-lemon-thyme-sauce	<b>14</b>
<b>Mille feuilles</b>   Blätterteig   caramel fleur de sel creme   Schokoladensorbet   Mandeln puff pastry   sea salt caramel creme   chocolate sorbet   almonds	<b>19</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