

# THE LOBSTER CLUB



**FOOD**

## SMALL BITES

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Omelette mit Avocado und Wasabi</b><br>Omelet with Avocado and Wasabi    | <b>6</b>  |
| <b>Macaron mit Hummer und Vadouvan</b><br>Macaron with Lobster and Vadouvan | <b>8</b>  |
| <b>Oktopus-« Ceviche »</b><br>Octopus « Ceviche »                           | <b>6</b>  |
| <b>Crispy Lobster-Wrap California-Style</b>                                 | <b>8</b>  |
| <b>Hummer – Currywurst</b><br>Lobster Currywurst                            | <b>9</b>  |
| <b>Gillardeau-Auster « Wasa Khaan »</b><br>Gillardeau Oyster « Wasa Khaan » | <b>9</b>  |
| <b>Chef's Choice (für zwei Personen)</b><br>Chef's Choice (for two People)  | <b>36</b> |



## STARTERS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Burratina mit Tomate, Wassermelone,<br/>Sesam und Kimchi-Gewürz</b>           | <b>32</b> |
| Burratina with Tomato, Watermelon,<br>Sesame and Kimchi Spices                   |           |
| <b>Wildwasser Shrimps mit Mango,<br/>Meeresgrün und Curry</b>                    | <b>34</b> |
| Wild water Shrimps with Mango,<br>Seaweed and Curry                              |           |
| <b>King Crab und Meerforellenrogen<br/>mit Buttermilch, Jalapeño und Apfel</b>   | <b>44</b> |
| King Crab and Sea Trout Roe<br>with Buttermilk, Jalapeño and Apple               |           |
| <b>Carabinero-Carpaccio mit Yuzu-Dressing,<br/>grünem Spargel und Gänseleber</b> | <b>48</b> |
| Cardinal Prawn Carpaccio with Yuzu Dressing,<br>green Asparagus and Foie Gras    |           |
| <b>Steak Tartar vom Kalb<br/>mit Rande, Schnittlauch und 10 g Kaviar</b>         | <b>56</b> |
| Veal Steak Tatar with Beetroot,<br>Chives and 10 g Caviar                        |           |

## INTERMEDIATE COURSE

«The Lobster Club» Soup 34

Tagliolini mit eingelegtem Périgord Trüffel 42 / 58  
Tagliolini with preserved Périgord truffle

Tagliolini mit Champagner,  
Räucherstör und 10 g / 20 g Kaviar 56 / 88  
Tagliolini with Champagne,  
smoked sturgeon and 10 g / 20 g Caviar



## MAIN COURSE

**Halber oder Ganzer Maine-Hummer in der Schale:**

Half or whole Maine Lobster in its Shell:

**Mit Zitronenbutter und Estragon** 56 / 98  
With Lemon butter and Estragon

**Mit grünem Curry** 56 / 98  
With green Curry

**Mit Chorizo, Safran und Basilikum** 56 / 98  
With Chorizo, Saffron and Basil

**Mit weissem Spargel, Sauce Hollandaise,  
Dill und 10 g Kaviar** 88 / 158  
With white Asparagus, Sauce Hollandaise,  
Dill and 10 g Caviar

**“Imperator”** 98 / 178  
“Emperor”

**Serviert mit Salat, French-Dressing und Fries**  
Served with Salad, French Dressing & Fries

## DESSERTS

**Erdbeeren mit Yuzu-Pfeffer  
und Rosé Champagner** 16

Strawberries with Yuzu Pepper  
and Rosé Champagne

**Schokoladenkuchen  
mit Elefantenbaumfrucht-Eis** 18

Chocolate cake  
with Marula Fruit Ice



## DENOMINATION OF ORIGIN

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Tintenfisch / Squid                        | Italien / Italy          |
| Oktopus / Octopus                          | Italien / Italy          |
| Hummer / Lobster                           | USA                      |
| Auster / Oyster                            | Frankreich / France      |
| Wildwasser Shrimps /<br>Wild Water Shrimps | Argentinien<br>Argentina |
| King Krab                                  | Norwegen / Norway        |
| Meerforellenrogen<br>Sea Trout Roe         | Dänemark<br>Denmark      |
| Kalb / Veal                                | Schweiz / Switzerland    |
| Kaviar / Caviar                            | Frankreich / France      |
| Stör / Sturgeon                            | Italien / Italy          |
| Chorizo                                    | Spanien / Spain          |

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer  
Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte  
bezüglich im Menü enthaltener Allergene.

All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT  
We are glad to give more information  
concerning containing allergens on request.



# WINE



## SPARKLING BY THE GLASS

|   |  |      |
|---|--|------|
|   |  | 1 dl |
| A.R. Lenoble<br>Intense Blanc brut                                    |  | 20   |
| Larmandier Bernier<br>Terre de Vertus<br>1er Cru blanc de blancs 2014 |  | 30   |
| A.R. Lenoble<br>Rosé Terroirs brut                                    |  | 27   |
| André Jacquart<br>Rosé Expérience                                     |  | 32   |

## SPARKLING

|  |      |        |
|--|------|--------|
|  |      | 7,5 dl |
| Augustin<br>Cuvée Terre Blanc de Noirs | 2016 | 175    |
| Billecart Salmon<br>Brut Reserve       |      | 178    |

|   |             |            |
|---|-------------|------------|
| <b>Bollinger<br/>Special Cuvée brut</b>           |             | <b>174</b> |
| <b>Bollinger<br/>Grande Année</b>                 | <b>2012</b> | <b>420</b> |
| <b>Charles Heidsieck<br/>Brut Reserve</b>         |             | <b>185</b> |
| <b>Charles Heidsieck<br/>Blanc de Blancs brut</b> |             | <b>248</b> |
| <b>Dom Pérignon<br/>Millesime brut</b>            | <b>2012</b> | <b>440</b> |
| <b>Eric de Sousa<br/>Cuvée des Caudalies</b>      | <b>2004</b> | <b>380</b> |
| <b>Maison Krug<br/>Grande Cuvée 169ème Ed.</b>    |             | <b>350</b> |



## SPARKLING ROSÉ

Billecart Salmon  
Brut Rosé 238

Charles Heidsieck  
Rosé Reserve 215

Charles Heidsieck  
Rosé Millesime 2008 365

Dom Pérignon  
Millesime Rosé brut 2008 705

Eric de Sousa  
Cuvée des Caudalies Rosé 2004 320

Larmandier Bernier  
Rosé de Saignée 248

Maison Krug  
Rosé 25ème Ed. 525

## WHITE WINE BY THE GLASS

|  |      | 1 dl |
|--|------|------|
| Domaine Chanzy<br>Rully Les Cailloux               | 2018 | 13   |
| Dr. Bürklin Wolf<br>Wachenheimer Gerümpel Riesling | 2019 | 16   |
| Gaia Wines<br>Wild Ferment Assyrtiko               | 2020 | 19   |

## RED WINE BY THE GLASS

|  |      |    |
|--|------|----|
| Remoissenet Père et Fils<br>Bourgogne Renommée   | 2019 | 14 |
| Decendientes de J. Palacios<br>Villa de Corralón | 2018 | 19 |
| Heitz Wine Cellars<br>Cabernet Sauvignon         | 2015 | 25 |



## WHITE WINE

|   |      | 7,5 dl |
|---|------|--------|
| Sven Fröhlich<br>Riesling Silvaner                                  | 2020 | 78     |
| Remoissenet Père et Fils<br>Meursault Charmes 1er Cru               | 2019 | 338    |
| Jean Louis Chavy<br>Puligny Montrachet 1er Cru Clavoillons          | 2019 | 198    |
| Domaine Francois Mikulski<br>Meursault Meix Chavaux                 | 2018 | 248    |
| Domaine Marcel Deiss<br>Alsace Gewürztraminer                       | 2016 | 75     |
| Karthäuserhof<br>Riesling Karthäuserhofberg<br>Grosses Gewächs      | 2015 | 168    |
| Weingut Barth<br>Riesling Singularis                                | 2017 | 115    |
| Weingut F.X. Pichler<br>Grüner Veltliner<br>Ried Loibenberg Smaragd | 2017 | 155    |
| Bodegas Pazo Senorans<br>Albarino                                   | 2020 | 70     |

## RED WINE

|  |      | 7,5 dl |
|--|------|--------|
| Weingut zur Alten Post<br>Georg Schlegel<br>Pinot Noir Saliser Grand Selection | 2018 | 180    |
| Domaine Lejeune<br>Pommard 1er Cru Grands Epenots                              | 2017 | 258    |
| Cau de Nell<br>Grolleau rouge  | 2016 | 108    |
| Schloss Gobelsburg<br>Merlot Privatkeller                                      | 2016 | 135    |
| Prunotto<br>Costamiole Nizza Riserva   | 2015 | 128    |
| Kellerei Gïrlan<br>Trattmann Pinot Noir Riserva                                | 2016 | 155    |
| Shafer Vineyards<br>TD-9   | 2017 | 189    |
| Felton Road<br>Bannockburn Pinot Noir  | 2018 | 148    |



## DIGESTIF

|   | 2 cl   |
|---|--------|
| <b>LIPP Weingut &amp; Destillerie</b>             |        |
| Rötali Likör                                      | 12     |
| Schlüsselblüemli Likör                            | 12     |
| Vieille Prune                                     | 15     |
| Kirsch  | 15     |
| Vieille Williams                                  | 15     |
| Zwetschge   | 12     |
| Quitte  | 15     |
| Himbeere  | 15     |
| Fenchel   | 12     |
| Bündner Heu                                       | 12     |
| Grand Marc No.5                                   | 15     |
| Grand Marc Riesling Sylvaner                      | 10     |
| <br>  |        |
| <b>Weingut Donatsch</b>                           |        |
| Vieux Marc 1995                                   | 28     |
| <br>  |        |
| <b>Gantenbein</b>                                 |        |
| Vieux Marc 2005                                   | 28     |
| <br>  |        |
| <b>BIER</b>                                       | 0.33 l |
| <br>  |        |
| <b>“Gold”</b>                                     | 9      |
| Hausgemachtes Belgisch Blonde                     |        |
| Flaschengärung, naturtrüb, unfiltriert            |        |
| Bottle fermentation, naturally cloudy, unfiltered |        |

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer  
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT



SHARE YOUR MOMENTS WITH US

@thedoldergrand

#thelobsterclub

ART BY BOOGIE

