

THE LOBSTER CLUB



FOOD

SMALL BITES

Salt & Spicy Squid	6
Brioche mit geräucherter Rande und Trüffel Brioche with smoked beetroot and truffle	6
Oktopus-« Ceviche » Octopus « Ceviche »	6
Crispy Lobster-Wrap California-Style	7
Hummer – Currywurst Lobster Currywurst	9
Gillardeau-Auster « Wasa Khaan » Gillardeau Oyster « Wasa Khaan »	9
Chef's Choice (für zwei Personen) Chef's Choice (for two People)	36



STARTERS

Burratina mit Tomate, Wassermelone, Sesam und Kimchi-Gewürz	32
Burratina with Tomato, Watermelon, Sesame and Kimchi Spices	
Wildwasser Shrimps mit Mango, Meeresgrün und Curry	34
Wild water Shrimps with Mango, Seaweed and Curry	
King Crab und Meerforellenrogen mit Buttermilch, Jalapeño und Apfel	44
King Crab and Sea Trout Roe with Buttermilk, Jalapeño and Apple	
Carabinero-Carpaccio mit Yuzu-Dressing, grünem Spargel und Gänsemastleber	48
Cardinal Prawn Carpaccio with Yuzu Dressing, green Asparagus and Foie Gras	
Steak Tartar vom Kalb mit Rande, Schnittlauch und 10 g Kaviar	56
Veal Steak Tatar with Beetroot, 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 Champagner Rosé** 16

Strawberries with Yuzu Pepper
and Champagne Rosé

**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 / Wild Water Shrimps	Argentinien Argentina
King Krab	Norwegen / Norway
Meerforellenrogen Sea Trout Roe	Dänemark 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 Intense Blanc brut		20
Larmandier Bernier Terre de Vertus 1er Cru blanc de blancs 2014		30
A.R. Lenoble Rosé Terroirs brut		27
André Jacquart Rosé Expérience		32

SPARKLING

		7,5 dl
Augustin Cuvée Terre Blanc de Noirs	2016	175
Billecart Salmon Brut Reserve		178

Bollinger Special Cuvée brut		174
---	--	------------

Bollinger Grande Année	2012	420
---	-------------	------------

Charles Heidsieck Brut Reserve		185
---	--	------------

Charles Heidsieck Blanc de Blancs brut		248
---	--	------------

Dom Pérignon Millesime brut	2012	440
--	-------------	------------

Eric de Sousa Cuvée des Caudalies	2004	380
--	-------------	------------

Maison Krug Grande Cuvée 169ème Ed.		350
--	--	------------



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 Rully Les Cailloux	2018	13
Dr. Bürklin Wolf Wachenheimer Gerümpel Riesling	2019	16
Gaia Wines Wild Ferment Assyrtiko	2020	19

RED WINE BY THE GLASS

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



WHITE WINE

		7,5 dl
Weingut Erich Meier Sauvignon Blanc	2017	91
Sven Fröhlich Riesling Silvaner	2020	78
Remoissenet Père et Fils Meursault Charmes 1er Cru	2019	338
Jean Louis Chavy Puligny Montrachet 1er Cru Clavoillons	2019	198
Domaine Francois Mikulski Meursault Meix Chavaux	2018	248
Domaine Marcel Deiss Alsace Gewürztraminer	2016	75
Karthäuserhof Riesling Karthäuserhofberg Grosses Gewächs	2015	168
Weingut Barth Riesling Singularis	2017	115
Weingut F.X. Pichler Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd	2017	155
Bodegas Pazo Senorans Albarino	2020	70

RED WINE

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



DIGESTIF

Fruchtbrände

LIPP Weingut & Destillerie

Zwetschge	2cl 12
Himbeere	2cl 15
Fenchel	2cl 12

Wodka

Grand Khaan Super Premium	4cl 36
Grey Goose	4cl 14
Ciroc	4cl 19

Tequila

Padre Azul Reposado	2cl 22
Don Julio Blanco	2cl 9

Rum

Zacapa Centario XO 25Y Solera	4cl 25
-------------------------------	--------

Cognac

Rémy Martin XO	2cl 22
----------------	--------

BIER

0.33 l

“Gold”

7

Hausgemachtes Belgisch Blonde

Flaschengärung, naturtrüb, unfiltriert

Bottle fermentation, naturally cloudy, unfiltered

SHARE YOUR MOMENTS WITH US

@thedoldergrand

#thelobsterclub

ART BY BOOGIE

