

# THE LOBSTER CLUB



**FOOD**

## SMALL BITES

<b>Omelette mit Avocado, Basilikum &amp; Wasabi</b> Omelet with Avocado & Wasabi	<b>6</b>
<b>Oktopus mit Pimientos del Padron</b> <b>Rote Mojo-Sauce</b> Octopus with Pimientos del Padron Red Mojo Sauce	<b>7</b>
<b>Snow Crab-Sandwich</b> <b>mit Zucchetti &amp; Gartenkresse</b> Snow Crab Sandwich with Zucchini & Garden Cress	<b>8</b>
<b>Lobster Spring Roll</b>	<b>8</b>
<b>Crispy Shrimp-Balls mit Chili &amp; Koriander</b> Crispy Shrimp Balls with Chili & Cilantro	<b>9</b>
<b>Gillardeau-Auster «Wasa Khaan»</b> Gillardeau Oyster « Wasa Khaan »	<b>9</b>
<b>Chef's Choice (für zwei Personen)</b> Chef's Choice (for two People)	<b>48</b>



## STARTERS

<b>Burrata mit Tomate, Wassermelone, Sesam &amp; Kimchi-Gewürz</b>	<b>28</b>
Burratina with Tomato, Watermelon, Sesame & Kimchi Spices	
<b>Wildwasser-Garnelen mit Mango, Meeresgrün &amp; Curry</b>	<b>34</b>
Wild Water Shrimps with Mango, Seaweed & Curry	
<b>King Crab &amp; Meerforellenrogen Buttermilch, Jalapeño &amp; Apfel</b>	<b>46</b>
King Crab & Sea Trout Roe Buttermilk, Jalapeño & Apple	
<b>Carabiniero-Carpaccio mit Saft von grünen Tomaten &amp; Wiesenkräutern</b>	<b>46</b>
Carabiniero Carpaccio with Green Tomato Juice & Meadow Herbs	
<b>Steak Tartar vom Kalb Rande, Schnittlauch &amp; 10 g Kaviar</b>	<b>58</b>
Veal Steak Tatar Beetroot, Chives & 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 & 10 g / 20 g Kaviar 56 / 88  
Tagliolini with Champagne,  
smoked sturgeon & 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, Kapern & Estragon** 58 / 98  
With Lemon Butter, Capers & Estragon

**Mit grünem Curry** 58 / 98  
With green Curry

**Mit Black Pepper-Sauce** 58 / 98  
With black pepper sauce

**Mit Chorizo, Mais,  
Safran & grünem Spargel** 58 / 98  
With Chorizo, Corn,  
Saffron & Green Asparagus

**Mit weissem Spargel, Sauce Hollandaise,  
Dill & Kaviar** 88 / 158  
With white Asparagus, Hollandaise Sauce,  
Dill & Caviar

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

## DESSERTS

**Erdbeeren mit Yuzu-Pfeffer,  
Vanille & rosé Champagner** 18  
Strawberries with Yuzu Pepper,  
Vanilla & Rosé Champagne

**Schokoladen-Choux  
mit Elefantenbaumfrucht-Eis & Miso-Karamell** 18  
Chocolate Choux with Elephant Tree Fruit ice  
& Miso Caramel



## 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.



SHARE YOUR MOMENTS WITH US

@thedoldergrand

#thelobsterclub

ART BY BOOGIE

