



**FOOD**

## SMALL BITES

|                                                                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tamago mit Avocado, Basilikum &amp; Wasabi</b><br>Tamago with Avocado, Basil & Wasabi                                                    | <b>6</b>  |
| <b>Tintenfisch salzig &amp; scharf</b><br>Salt & Spicy Squid                                                                                | <b>7</b>  |
| <b>Hummer-Sandwich mit japanischem Senf</b><br>Lobster Sandwich with Japanese Mustard                                                       | <b>8</b>  |
| <b>California Summer Roll</b><br>California Summer Roll                                                                                     | <b>9</b>  |
| <b>«Chao Tôm» mit Chili, Zitronengras &amp; Koriander</b><br>«Chao Tôm» with Chili, Lemongrass & Coriander                                  | <b>9</b>  |
| <b>6 Stück Gillardeau-Austern</b><br>mit Lardo di Colonnata & rosa Pfeffer<br>6 Gillardeau Oysters<br>with Lardo di Colonnata & Pink Pepper | <b>54</b> |
| <b>Chef's Choice (für zwei Personen)</b><br>Chef's Choice (for two People)                                                                  | <b>48</b> |

## STARTERS

**Burrata mit Tomate, Wassermelone,  
Sesam & Kimchi-Gewürz**  
Burrata with Tomato, Watermelon,  
Sesame & Kimchi Spice



26

**Wildwasser-Garnelen mit Mango,  
Meeresgrün & Curry**  
Wildwater Prawns with Mango,  
Sea Greens & Curry

34

**Crispy Lobster Salad**

42

**Königskrabbe und Meerforellenrogen  
mit Buttermilch, Jalapeño & Apfel**  
King Crab and Sea Trout Roe  
with Buttermilk, Jalapeño & Apple

46

**Kaisergranat-Carpaccio  
mit Crème fraîche, Schnittlauch & Kaviar**  
Langoustine Carpaccio  
with Crème Fraîche, Chives and Caviar

60

## MID-COURSE

|                          |    |
|--------------------------|----|
| «The Lobster Club» Suppe | 34 |
| «The Lobster Club» Soup  |    |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Risoni mit Meeresfrüchten, Chorizo & Safran | 42 |
| Risoni with Seafood, Chorizo & Saffron      |    |

## 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 & Tarragon  |         |

|                  |         |
|------------------|---------|
| mit grünem Curry | 58 / 98 |
| with green Curry |         |

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| mit Black Pepper-Sauce  | 58 / 98 |
| with Black Pepper Sauce |         |

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| mit Foie Gras & Trüffel  | 68 / 108 |
| with Foie Gras & Truffle |          |

|                                                       |          |
|-------------------------------------------------------|----------|
| mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise,<br>Dill & Kaviar   | 88 / 158 |
| with Cauliflower, Hollandaise Sauce,<br>Dill & Caviar |          |

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

## DESSERT

**Ananas mit Yuzu-Pfeffer,  
Vanille & Kokosnuss**  
Pineapple with Yuzu Pepper,  
Vanilla & Coconut



**18**

**Schokoladenkuchen  
mit Elefantenbaumfrucht-Glace & Miso-  
Karamell**  
Chocolate Cake  
with Baobab Fruit Ice Cream & Miso Caramel



**18**

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

All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT.

We are glad to provide more information about allergens on request.

Hummer: USA | Garnelen: Vietnam (Zucht) | Wildwasser-Garnelen: Neukaledonien  
 (Zucht) | Meerforellenrogen: Westindischer Pazifik | Kaviar: China (Zucht)  
 Kaisergranat: Westindischer Ozean | Königskrabbe: Norwegen  
 Krabbenfleisch: Nordwestatlantik | Austern: Frankreich (Zucht) | Calamari: Mittlerer  
 Ostatlantik | Bouchot-Muscheln: Frankreich (Zucht)  
 Jakobsmuscheln: Norwegen/Nordatlantik | Thunfisch: Spanien (Zucht)  
 Gänsemastleber: Ungarn | Chorizo - Schwein: Spanien | Lardo – Schwein: Italien  
 Rind: Schweiz | Brot: Schweiz  
 Lobster: USA | Shrimp: Vietnam (farmed) | Wildwater Shrimp: New Caledonia (farmed)  
 Tobiko (flying fish roe): West Indian Pacific | Caviar: China (farmed)  
 Langoustine: West Indian Ocean | King crab: Norway | Crab Meat: Northwest Atlantic  
 Oysters: France (farmed) | Squid: Mid-East Atlantic | Bouchot Mussels: France  
 (farmed) | Scallops: Norway/North Atlantic | Tuna: Spain (farmed)  
 Goose Liver: Hungary | Chorizo – pork: Spain | Lardo – pork: Italy | Beef: Switzerland  
 Bread: Switzerland

SHARE YOUR MOMENTS WITH US  
**@thedoldergrand**  
**#thelobsterclub**