



KLASSIKER DER SEAFOOD-BAR

Crevettencocktail & Kaviar	32.00
Crevetten mit cocktailsauce und Baeri Kaviar, serviert auf einem Guacamole-Bett.	
Alexandra	34.00
5 g Baeri-Kaviar, serviert mit Räucherlachs auf einem Blini mit Sauercreme.	

Seafood-Platte	59.00
Eine Sinfonie aus geräuchertem Räucherlachs: Klassisch Schottisch, Lachsfilet, Gravlax, Räucherlachstartar, Riesencrevetten, Crevetten und eine spezielle Auster „Fine de Claires“ Nr. 3, serviert mit einem Löffel Baeri-Kaviar.	

Nach Verfügbarkeit

Austern Fine de Claires Nr. 3		
3 Stück	25.00	6 Stück 45.00
		12 Stück 89.00

DIE FOODIE-ECKE

Gourmet-Salat	39.00
Gravlax Lachs, Entenerleber, Kirschtomaten, Garnelen, serviert mit einem gemischter Salat.	
Entenerleber	29.00
Entenerleber serviert mit Apfel - Chutney mit Ingwer.	
Pata Negra de Bellota	39.00
Traditioneller Iberische Bellota rohschinken „5J Cinco Jotas“, serviert mit „pan con tomate“.	

DESSERTS

Malossol-Eis	29.00
Zitronensorbet, serviert mit Vodka und Baeri-Kaviar.	
Schokoladensouffle und Vanilleeis.	14.00

KAVIAR AUSWAHL

Baeri, <i>Acipenser baerii</i> , Selection	50 g 105.00 - 125 g 262.00
Golden, <i>Huso dauricus</i> , Grand Cru	50 g 205.00 - 125 g 512.00
Beluga, <i>Huso huso</i> , Grand Cru	50 g 410.00 - 125 g 1'025.00

LACHS AUSWAHL

LACHS IN TRANCHEN

Klassiker Scottischer Räucherlachs	35.00
Gravlax Lachs	35.00
Lachs Duo	39.00
Wählen Sie zwischen dem klassischen Scottischer Räucherlachs und dem Gravlax oder entdecken Sie sie beide in einem Duo.	

GAUMENFREUDEN

Lachs-Entdeckung	59.00
Degu-platte unserer Lachs-Reihe.	
Lach-Sashimi & Pochiertes Ei	35.00
Lachsfilet, roh, leicht gesalzen, nach Sashimi-Art geschnitten, serviert mit ein Pochiertes Ei.	
Lachstartar	32.00
Tartar von geräucherter lachs und Dill, serviert mit gemischter Salat und Toastbrot.	

KAFFEE & TEE

Kaffee / Espresso / Ristretto	5.50
Doppelter Espresso / Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50
Tee	Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Tee-Auswahl. 5.50

CHAMPAGNE & CREMANT

	12.5 cl	1/2 Bt. 37.5 cl	Bt. 75 cl
Caviar House Brut	24.00	65.00	125.00
Caviar House Rosé	26.00	70.00	135.00
R de Ruinart Brut			160.00
Crémant Blanc de Blancs „Code Rouge“ Limoux, Gérard Bertrand	13.00		72.00
Ruinart Rosé			190.00
Lanson Blanc de Blancs		89.00	180.00
Veuve Clicquot La Grande Dame			280.00

WEISSWEINE

	12.5 cl	Bt. 75 cl
Cuvée de S Lavaux AOC, Samantha Filipinetti		99.00
Petite Arvine de Trésor de Famille AOC Valais, Maison Gilliard	16.00	76.00
Chardonnay Change Pays d'Oc	13.00	72.00
Perle de Sauvignon IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand	13.00	72.00
Chablis Vieilles Vignes	19.00	79.00
Sancerre „Panseillot“ Fargette Guilerault		79.00

ROTWEINE & ROSÉ

	12.5 cl	Bt. 75 cl
Prestige Malbec-Cabernet Franc Barrique Lavaux AOC, Saint-Saphorin	16.00	79.00
Château de l'Hospitalet La Clape Organisch Gérard Bertrand	16.00	79.00
La Réserve de Sociando Mallet Bordeaux, Haut-Médoc		130.00
Côtes des Roses (Rosé) AOP Languedoc, Gérard Bertrand	10.00	59.00

BIERE

Moretti	33 cl	9.00
Erdinger Weißbier	50 cl	11.00
Balik-Bier	33 cl	11.00
Erdinger Alkoholfrei	33 cl	7.00

SPIRITUOSEN

	4 cl
Qavjar vodka Nr 1 Baliqshi Reserve	18.00
Qavjar vodka Nr 2 Handmade since 1908	18.00
Qavjar vodka Nr 3 Raspberry Reserve	18.00
Bombay Sapphire	16.00
Jack Daniels 7 Jahre	18.00
Chivas Regal 12 Jahre	18.00
Oban 14 Jahre	22.00
Lagavulin 16 Jahre	26.00
Cognac Hennessy XO	35.00
Limoncello	14.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez Natural / Light	50 cl	6.50
Perrier	33 cl	7.00
Frischer Orangensaft	25 cl	7.00
Tomatensaft	20 cl	7.00
Ramseier-Apfelsaft	33 cl	7.00
Kinley Tonic Water	20 cl	7.00
Coca-Cola / Light / Zero	33 cl	7.00
Sprite / Fanta	33 cl	7.00
Fustea Zitrone	33 cl	7.00

Mimosa 18.00

Code Rouge Blanc de Blancs Crémant de Limoux & Orangensaft

Spritz Code Rouge 21.00

Aperol & Code Rouge Blanc de Blancs Crémant de Limoux

Herkunft des Lachses: Schottland und Norwegen. Unsere Foie Gras-Herkunft: Frankreich. Herkunft des Thunfischs: Pazifischer Ozean FAO71 und FAO51. Soweit möglich, verwenden wir für alle unsere Gerichte nur die frischsten Zutaten. Folglich sind sie nach Verfügbarkeit der Zutaten erhältlich. Sprechen Sie bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bitte mit unserem Mitarbeitern, dass Sie gerne beraten wird. Danke für Ihre Treue.

Sie Anmerkungen haben, zögern Sie nicht, uns per E-Mail zu kontaktieren info@chapremium.com.



Nur Gemüse und/oder Getreide



Glutenfrei

Die Preise sind in CHF und inkl. Bedienung und MwSt.

