

  
**B**  
**A**  
**R**

**LES TROIS ROIS**

## Mineralwasser – Mineral Water

			CHF
Perrier – mit Kohlensäure	sparkling	3.3 dl	9
Badoit – mit Kohlensäure	sparkling	5 dl	10
Evian – ohne Kohlensäure	still	5 dl	10
Valser – mit Kohlensäure	sparkling	5 dl	10
Valser – ohne Kohlensäure	still	5 dl	10
Basler Wasser	sparkling	5 dl	9
Basler Wasser	still	5 dl	9

## Fruchtsäfte – Fruit Juices

Apfelsaft naturtrüb	Unfiltered apple juice	2 dl	8
Tomatensaft	Tomato juice	2 dl	8
Orangensaft	Orange juice	2 dl	9
Frisch gepresster Orangensaft	Freshly squeezed orange juice	2 dl	15
Frisch gepresster Grapefruitsaft	Freshly squeezed grapefruit juice	2 dl	16
Cranberrysaft	Cranberry juice	2 dl	8

## Süssgetränke – Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero		3.3 dl	9
Rivella blau, rot		3.3 dl	9
Elmer Citro		3 dl	9
Ramseier Apfelsaft	Ramseier apple juice	3.3 dl	9
Red Bull		2.5 dl	10
Schwepes Premium Tonic Water		2 dl	9
Swiss Mountain Spring Tonic		2 dl	9
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer		2 dl	9
Fever Tree Mediterranean Tonic		2 dl	9
San Bitter		1 dl	8
Eistee hausgemacht (gesüsst oder ungesüsst)	Home-made ice tea (sweetened or unsweetened)	3.5 dl	13

## Kaffee aus der Rösterei Rast – Coffee from the roastery Rast

		CHF
Espresso		8
Espresso macchiato		8
Ristretto		8
Doppelter Espresso	Double Espresso	11
Kaffee	Coffee	8
Milchkaffee	Milk coffee	9
Cappuccino		10
Latte macchiato		10
Matcha Latte		12
Chai Matcha Latte		12

### Espresso Balthasar

Zusammen mit Sommelier Christoph Kokemoor wurde der exquisite Espresso Blend "Balthasar" kreiert. Der Blend besteht aus vier ausgesuchten Spitzen-Arabicas der führenden Kaffee-Produzenten aus Brasilien, Äthopien, Honduras und Peru. Die harmonischen, nussigen Aromen und der wunderbar zartbittere Abgang mit leichten Kakao-Noten schmeichelt dem kundigen Gaumen.

Alongside sommelier Christoph Kokemoor, the exquisite espresso blend „Balthasar“ was crafted. The blend comprises four carefully selected top-grade Arabicas from leading coffee producers in Brazil, Ethiopia, Honduras, and Peru. The harmonious, nutty flavors and the wonderfully subtle bitter finish with delicate hints of cocoa are a delight to the discerning palate.

8

### Espresso Melchoir

Nur die besten Arabicas aus Brasilien, Ruanda, Guatemala und Kolumbien werden für diesen einzigartigen Espresso eingesetzt. Die ausgesuchten Spitzenkaffees faszinieren durch eine wunderbar intensive Süsse, zarte Säuren und leicht würzige Aromen.

Only the finest Arabicas from Brazil, Rwanda, Guatemala, and Colombia are used for this exceptional espresso. The selected premium coffees captivate with wonderfully intense sweetness, delicate acidity, and lightly spicy flavors.

8

**Kaffee Barista Crème**

Wird aus fünf ausgesuchten Arabicas zusammengestellt. Die Mischung bietet eine enorme Geschmackskomplexität mit feinsten floralen und fruchtigen Noten. Die Kombination von Bohnen aus Guatemala, Kenia, Costa Rica, Papua-Neuguinea und Sumatra Mandheling bietet nebst Schokolade-, Vanille-, Beeren- und Fruchtaromen eine wunderbare Geschmacksfülle.

Unsere Heissgetränke können wir Ihnen auf Wunsch mit lactosefreier oder Magermilch, Soja-, Hafer-, oder Mandelmilch zubereiten.

Barista Crème is made up of five selected Arabicas. The blend offers a tremendous taste complexity with the finest floral and fruity notes. The combination of beans from Guatemala, Kenya, Costa Rica, Papua New Guinea and Sumatra Mandheling, in addition to chocolate, vanilla, berry and fruit flavours, offers a wonderful richness of taste.

We can prepare our hot beverages for you with lactose-free or skim milk, soy, oat, or almond milk upon request.

8

**Trinkschokolade – Hot Chocolate****Pureté noire**

*Schwarze Schokolade, Cuba Criollo 72%*  
Hochprozentige Grand-Cru-Schokolade. Kräftig, vielschichtig, angenehme Bitternote. **Für Connoisseurs.**

*Dark chocolate, Cuba Criollo 72%*  
Highly concentrated grand cru chocolate. Robust, well defined, complex, pleasurable bitter note. **For connoisseurs.**

13

**Marie Antoinette**

Die Mischung aus beiden Grand-Cru Schokoladen wird verfeinert mit Zimt und Salzkaramel.

The blend of both Grand Cru chocolates is enhanced with cinnamon and salted caramel.

15

**L'Originale**

*Milchschokolade, Club 52%*  
Aus zwei verschiedenen Grand-Cru-Schokoladen hergestellte Hausmischung der Traditionsconfiserie Schiesser in Basel. Ausgeprägtes Schokoladenaroma, cremig, ausgewogen, verhaltene Bitternote, nussig, schmeichlerisch süß.

*Milk chocolate, Club 52%*  
Exclusive house blend of the renowned Confiserie Schiesser in Basel, produced from two grand cru chocolates. Strong chocolate aroma, creamy, balanced, restrained bitter note, nutty, flatteringly sweet.

13

**Schwarztee****Hausmischung «Les Trois Rois»**

*Ziehdauer: 3 – 4 Minuten*

Eine von L'art du thé speziell kreierte Mischung für das Les Trois Rois. Die Blätter aus den 3 Hauptpflücksaisons von Darjeeling vereint in einem Tee! Feinster, blumiger Firstflush, Secondflush mit dem unverkennbaren Muskatgeschmack und die kräftige Herbstpflückung (Autumnal) aus dem Teegarten Gopaldhara lassen diesen Blend zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Das reine Aroma und der hellgoldene Aufguss stimulieren die Sinne und den Geist.

**Black Tea****House Selection "Les Trois Rois"**

16

*Brewing time: 3 – 4 minutes*

A tea selection from the L'art du thé especially created for the Grand Hotel Les Trois Rois. Leaves from the three main picking seasons from Darjeeling are put together in the same tea. The fine flowery first flush, the unmistakable nutmeg taste of the second flush and the strong leaves of the autumn harvest from the tea garden Gopaldhara give you an unforgettable experience.

**Schwarzteemischung**

*Ziehdauer: 3 – 4 Minuten*

Sie besteht aus verschiedenen indischen Tees mit blumigen bis kräftigen Aromen. Sehr britisch, aromatisch, kräftig, dunkle Tasse, ideal mit Milch zu trinken, ein Tee für jede Tageszeit. Anregend und spritzig im Aroma.

**English Breakfast Tea**

14

*Brewing time: 3 – 4 minutes*

It contains different Indian teas from flowery to strong aromas. Very British, aromatic, strong, dark colour and ideal to drink with milk. A tea for any time of the day. The perfect pick-me-up!

**Earl Grey Impérial  
Schwarzteemischung**

*Ziehdauer: 3 – 4 Minuten*

Grundlage bilden erlesene Spitzentees aus China und Ceylon bis hin zu Darjeelings, die mit Öl der Bergamotte (einer Zitrusfrucht) aromatisiert werden.

**Earl Grey Impérial  
Black Tea Mixture**

14

*Brewing time: 3 – 4 minutes*

The basis of this tea is taken from the best teas from China, Ceylon and Darjeeling, with the oil from the bergamot (a citrus fruit) for flavour.

## Schwarztee

**Lapsang Souchong –  
Schwarztee aus China***Ziehdauer: 3 – 4 Minuten*

Die handgepflückten Teeblätter aus der Provinz Fujian werden langsam über Feuerstellen getrocknet, wodurch Lapsang Souchong seinen rauchigen Geschmack und unverwechselbar tief rotbraunen Aufguss erhält. Er ist fein ausbalanciert mit dezenter, angenehmer Rauch- und Röstnote. Er eignet sich vortrefflich als Begleiter würziger Speisen. Man kann ihn durchaus pur trinken; ohne Zitrone, Milch oder Zucker.

**Assam Rungagora  
Schwarztee aus Indien***Ziehdauer: 2 – 3 Minuten*

Assam, die Hochebene im Norden Indiens, ist das grösste zusammenhängende Teeanbauggebiet der Welt und seine gleichnamigen Tees gehören zu den kräftigsten Sorten schwarzen Tees. Assam-Tee ist ein genussvoller und sehr blumiger Tee in sehr hoher Qualität und mit schönen Blättern mit goldenen Spitzen.

## Black Tea

**Lapsang Souchong –  
Black Tea from China** 14*Brewing time: 3 – 4 minutes*

The hand-picked tea leaves from the province of Fujian are dried slowly over a pinewood fire from which the lapsang souchong gets its full smoky flavour and its unmistakable red brown colour. A perfect tea to wake up. Lapsang souchong is a delicately balanced tea with a pleasant smoked and roasted touch. It is excellent with spicy foods and it can even be drunk without lemon, milk or sugar.

**Assam Rungagora  
Black Tea from India** 14*Brewing time: 2 – 3 minutes*

Assam, the high planes in North India, is the biggest tea region of the world and its teas belong to the strongest sorts of black tea. Assam tea is an enjoyable very flowery tea of very high quality, nice leaves with golden tips.

## Schwarztee

**Darjeeling Second Flush Avongrove –  
Schwarztee aus Indien***Ziehdauer: 2 – 3 Minuten*

Im Nordosten Indiens, an den Südhängen des Himalayas, entsteht der berühmte Darjeeling-Tee, ohne Zweifel eine der wertvollsten Teesorten der Welt. Dieser Tee aus dem Teegarten Avongrove stammt aus Pflückperioden von Mitte Mai bis Ende Juni. Ausgeprägter Muskatgeschmack charakterisiert diesen absoluten Spitzentee aus kontrolliert biologischem Anbau. Vollmundig, frisch und spritzig im Geschmack.

**Nuwara Eliya –  
Schwarztee aus Ceylon***Ziehdauer: 3 – 4 Minuten*

Nuwara Eliya liegt auf 1884 Meter Höhe am Fusse des höchsten Berges Sri Lankas, des Mount Pidurutalagala (2524 mü. M.). Dieser Tee ist der «Champagner» unter den Ceylon-Tees. Ein aromatischer schwarzer Nachmittagstee mit einem frisch-fruchtigen und mild-würzigen Geschmack in delikater heller Tasse.

## Black Tea

**Darjeeling Second Flush  
Avongrove – Black Tea from India** 14*Brewing time: 2 – 3 minutes*

In the north-east of India, on the south side of the Himalayas grows this famous Darjeeling tea, without a doubt one of the most valuable tea types of the world. This tea from the plantation Avongrove is harvested from the mid of May until the end of June. Grown ecologically, a strong nutmeg character gives this tea a full, fresh, lively taste.

**Nuwara Eliya –  
Black Tea from Ceylon** 14*Brewing time: 3 – 4 minutes*

Nuwara Eliya is located 1884 metres above sea level at the foot of Mount Pidurutalagala (2524 metres), the highest mountain in Ceylon. This is the "champagne" of all Ceylon teas, its fresh and fruity flavour and mild and spicy taste make this an aromatic afternoon tea.

## Weisser Tee

**Pai Mu Tan – Weisser Tee aus China***Ziehdauer: 8 – 10 Minuten*

Seine Heimat sind die hoch gelegenen Bergregionen der chinesischen Provinz Fujian. Nur die jüngsten Blättchen des Teestrauchs bzw. dessen noch ungeöffnete Knospen werden für weissen Tee verwendet, welche lediglich gewelkt und getrocknet werden. Seine Exklusivität verdankt er der sorgfältigen Auswahl des Pflückguts, so wird er nur in sehr kleinen Mengen hergestellt. Er hat einen feinen blumigen Geschmack, sein Aufguss ist mandarinenfarbig.

**White Tea Passion***Ziehdauer: 6 – 8 Minuten*

Ein weisser Tee mit Rosenblütenblättern, einem Hauch von Aprikose, Passionsfrucht und Bergamotte. Er gibt einen frischen, fruchtigen Aufguss.

## White Tea

**Pai Mu Tan – White Tea from China***Brewing time: 8 – 10 minutes*

This tea comes from the high-mountain regions of the Chinese province Fujian. Only the youngest leaves and unopened buds of the tea bush are dried and used for this tea. Its exclusiveness is thanks to the quality of the leaves and careful selection. Therefore it is produced in very little quantities. It has a flowery flavour and when poured has the colour of a mandarin.

**White Tea Passion***Brewing time: 6 – 8 minutes*

A white tea with rose petals, a hint of apricot, passion fruit and bergamot. Makes a fresh, fruity infusion.

14

14

## Grüntee

**Lung Ching – Grüntee aus China***Ziehdauer: 4 – 5 Minuten*

In China einer der beliebtesten grünen Tees. Mao Tse-tung servierte ihn Präsident Nixon bei ihrem ersten Treffen. Der Tee hat folgende Namen: Lung Ching, Drachenbrunnen. Ergibt einen Aufguss von jadegrüner Farbe, markantes Aroma mit exquisitem Geschmack, für jede Tageszeit geeignet, vitaminreich und klar.

**Impérial Jasmin Dragon Pearls***Ziehdauer: 4 – 5 Minuten*

Der König unter den Jasmintees. Die kostbarsten Blüten werden mit gerade frisch ausgetriebenen, jungen Teeblättern vermischt und nach einem aufwendigen Verfahren zu kleinen Kugeln (Pearls) gerollt. Ein einzigartiger Jasmingeschmack mit heller, leicht grüner Tasse und feinstem Jasminduft bei vollblumigem, elegantem Geschmack.

**Sencha Ingwer***Ziehdauer: 6 – 7 Minuten*

Grüntee mit Ingwerstückchen und Sonnenblumenblüten. Erfrischend würzig. Die Ingwerwurzel enthält verdauungsfördernde, magenstärkende, appetit- und kreislaufanregende Stoffe.

## Green Tea

**Lung Ching – Green Tea from China***Brewing time: 4 – 5 minutes*

One of the most loved green teas in China. Mao Tse-tung served it to President Nixon on their first meeting. The legend goes that a drought threatened to ruin big plantations. A monk went to a dragon, which lived near to a spring, to pray for rain. The dragon fulfilled the monk's wish and since then the spring never ran dry. That's how it got the name: Lung Ching or dragon's well.

**Impérial Jasmin Dragon Pearls***Brewing time: 4 – 5 minutes*

The king amongst jasmine teas, the precious blossom is mixed with freshly plucked young tea leaves and afterwards rolled into small balls (pearls), an intensive work technique. A tea with a unique jasmine flavour, clear light green colour and the finest jasmine scent with a full flowery elegant taste.

**Sencha Ginger***Brewing time: 4 – 5 minutes*

Green tea with ginger pieces and sunflower blossoms. Refreshingly spicy. Ginger root contains digestive, stomach-strengthening, appetite-enhancing, and circulatory-stimulating substances.

14

16

14

## Gelber Tee

**Goom – Gelber Tee  
aus Darjeeling***Ziehdauer: 5 – 6 Minuten*

Der Teegarten Goom ist umgeben von Wasserfällen. Der Tee ist vollmundig und hat eine aussergewöhnliche Süsse. Dabei werden nur die obersten Triebe der Teepflanzen bestimmter Anbaugelände verwendet. Nach dem kurzzeitigen Erhitzen und Abkühlen auf Bambusmatten werden die Blätter von Hand gerollt und bei konstanter Temperatur gelagert. Dabei bekommt der Tee seine gelbliche Farbe.

## Halbfermentierter Tee

**Fleurs d'Oranger Oolong***Ziehdauer: 4 – 5 Minuten*

Mit Orangenblüten, subtil aromatisiert mit Orangenaroma. Beruhigend für den Abend. Man trinkt ihn pur, ohne Milch, tagsüber und während oder nach den Mahlzeiten. Der Koffeingehalt ist sehr gering ist.

**Jade Oolong***Ziehdauer: 4 – 5 Minuten*

Dieser Tee wächst in der Region Nantou am Fusse des Jade-Berges. Er ist zu 30% fermentiert und ergibt einen goldgelben Aufguss. Der Jade Oolong ist einer der aromatischsten Tees, sein Geschmack erinnert an das Aroma von Pfirsichblüten.

## Yellow Tea

**Goom – Yellow Tea  
from Darjeeling** 16*Brewing time: 5 – 6 minutes*

A rarity. The Goom plantation is situated in an area surrounded by a lot of waterfalls. The tea has a full round flavour and an unusual sweetness. Only the top leaves from plants in certain areas are harvested to produce yellow tea. It differs from white tea in the way that after the harvest it is not immediately worked on so that a minimal fermentation takes place.

## Half-fermented Tea

**Fleurs d'Oranger Oolong** 14*Brewing time: 4 – 5 minutes*

Orange blossom tea with a subtle orange flavouring. A calming tea for evenings, one drinks it pure without milk, drunk during the day also with or after meals. The caffeine content is very low.

**Jade Oolong** 14*Brewing time: 4 – 5 minutes*

This tea grows in the region of Nantou at the foot of the Jade Mountain. It's 30% fermented and when poured has a golden yellow colour. The Jade Oolong is one of the most aromatic teas; its taste will remind you of peach blossom.

## Teeportionen

**Alpen Chic***Ziehdauer: 3 – 5 Minuten*

Trendiger Kräuter-Aufguss mit Walderdbeerenblätter, Zitronenmelisse, Salbei, Johannisbeerblätter, Orangenblüten, Sonnenblumenblüten, Heidekrautblüten, Lavendelblüten, Zitronenverveine und Feld-Thymian. Eine harmonische Verbindung von Genuss und Gesundheit.

**Pfefferminz***Ziehdauer: 3 – 5 Minuten*

Das unvergleichliche Aroma der Nanah-Minze aus Marokko erzeugt den Geschmack des traditionellen marokkanischen Tee-Erlebnisses.

**Eisenkraut***Ziehdauer: 3 – 5 Minuten*

Auch bekannt als Verveine, wird dieser Tee aus den im Sommer zur Blüte gereiften Knospen des Eisenkrauts gewonnen, er birgt eine leichte Note von Zitrus in sich. Eisenkraut war ein wichtiges Kraut der Druiden, da es eine entzündungshemmende Wirkung hat.

**Kamille***Ziehdauer: 3 – 5 Minuten*

Bekannt in der Heilmedizin, bietet dieser Aufguss die ideale Gelegenheit, den eigenen Körper auf angenehme Art zu entspannen. Es wird der Kamille ebenfalls eine entzündungshemmende Wirkung nachgesagt.

## Tea Portions

**Alpine Chic** 14*Brewing time: 3 – 5 minutes*

Trendy herbal infusion featuring wild strawberry leaves, lemon balm, sage, blackcurrant leaves, orange blossoms, sunflower blossoms, heather blossoms, lavender blossoms, lemon verbena, and wild thyme. A harmonious blend of pleasure and well-being.

**Peppermint** 14*Brewing time: 3 – 5 minutes*

Nothing compares with the taste of the Nanah mint from Morocco, which gives you a traditional Morocco tea experience.

**Verbena** 14*Brewing time: 3 – 5 minutes*

This tea is made out of the flowers of the verbena harvested in summer and carries a hint of citrus. Verbena was an important herb for the Druids as it helps to reduce inflammation.

**Camomile** 14*Brewing time: 3 – 5 minutes*

Taken from herbal medicine this is the ideal tea for full body relaxation. It is said that camomile helps to reduce inflammation.

## Teeportionen

### Rooibos

*Ziehdauer: 3 – 5 Minuten*

Rooibos ist ein koffeinfreier Tee aus Südafrika, der reich an Vitamin C und Mineralstoffen ist. Sein milder, intensiver Geschmack und die rotbraune Farbe entwickeln sich bei der Fermentation. Eine Mischung aus Rooibos, Karotte, Zitronengras, Malvenblüten und Hagebuttenschale fügt weitere Aromen hinzu.

### Olive

*Ziehdauer: 4 – 5 Minuten*

Eine überraschende Mischung aus Olivenblättern, Apfelstücken und Zitronengras mit natürlichem Erdbeer- und Orangenaroma.

### Kimo

*Ziehdauer: 5 – 6 Minuten*

Exquisite Mischung aus Zitronenmelisse, Zimt, Kakaobohnen, Süssholzwurzel, Kardamom, Ingwer, Schokolade, rosa Pfeffer, Ringelblumenblüten und Gewürznelken.

### Pina Colada

*Ziehdauer: 5 – 6 Minuten*

Eine tropische Mischung aus Hagebuttenschalen, Apfelstücken, Hibiskusblüten, Ananas und Kokosnuss.

## Tea Portions

### Rooibos

*Brewing time: 3 – 5 minutes*

Rooibos is a caffeine-free tea from South Africa, rich in vitamin C and minerals. Its mild, intense flavor and reddish-brown color develop during fermentation. A blend of rooibos, carrot, lemongrass, mallow blossoms, and rosehip peel adds extra flavors.

### Olive

*Brewing time: 4 – 5 minutes*

A surprising mixture of olive leaves, pieces of apple and lemon grass with natural strawberry and orange flavouring.

### Kimo

*Brewing time: 5 – 6 minutes*

Exquisite blending from lemon balm, cinnamon, cacao beans, liquorice root, cardamom, ginger, chocolate flakes, pink pepper, common marigold blossoms and cloves.

### Pina colada

*Brewing time: 5 – 6 minutes*

A tropical blend of rosehip peels, apple pieces, hibiscus blossoms, pineapple and coconut.

14

14

14

14

## Afternoon Tea

Zelebrieren Sie den «British way of life» In unserer Lobby bedienen wir Sie täglich mit verführerischen Köstlichkeiten, delikaten Sandwiches, Süssgebäck und einer Auswahl aromatischer Teevariationen aus dem Haus «L'art du thé» in Luzern.

### Der Beginn einer Tradition

Der Legende nach wurde der Afternoon Tea von der Herzogin von Bedford, einer Hofdame von Queen Victoria, erfunden. Um die Pause zwischen Mittag- und Abendessen zu überbrücken, liess die Herzogin sich Tee und Gebäck servieren. Es folgten Einladungen an Freundinnen, gemeinsam genoss man verschiedene Sandwiches und kleine Süssigkeiten. Diese Tradition aus dem 19. Jahrhundert dürfen Sie heute bei uns im Grand Hotel Les Trois Rois geniessen.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir den Afternoon Tea nicht laktose- oder glutenfrei anbieten können. Nur auf Voranmeldung.

### Afternoon Tea «Deluxe»

### Afternoon Tea «Royal»

1 Glas Champagner R de Ruinart

1 Glas Rosé Champagner

## Afternoon Tea

Come and celebrate the «British way of life». Enjoy dainty sandwiches, tempting sweet pastries and an aromatic selection of teas from famous teehouse «L'art du thé» in Luzern.

### The beginning of a tradition

The Legend says that the Duchess of Bedford, a member of the court of Queen Victoria, invented the afternoon tea. To overcome the long break between Lunch and dinner the Duchess had served tea and pastries. Soon friends were invited to join her and together they had tea and light snacks in the afternoon. Nowadays you can come to Grand Hotel Les Trois Rois and experience this tradition from the 19th century with us.


Please note that we cannot offer the afternoon tea lactose or gluten free. By appointment only.

79

99



109

## APERITIF

<b>Trilogie de Canapés: Lachs, Rindstatar, Foie Gras</b>		28
Trilogie de Canapés: Salmon, beef tartar, foie gras		
<b>Trockenfleisch Plättli vom Jenzer</b>	 	38
Jenzer's cured meat platter		
<b>Prunier Caviar Paris</b>		
50g (Traditionelle Garnitur/traditional garnish)		250
125g (Traditionelle Garnitur/traditional garnish)		500
<b>Balik Crostini: Lachs, Crostini, Lachskaviar, Dill-Senf</b>		28
Balik Crostini: Salmon, crostini, salmon caviar, dill mustard		

## ENTREES AND SALAD

<b>Spargelcremesuppe, Schnittlauch, Croûtons</b>		26
Creamy asparagus soup, chives, croutons		
<b>Frühlingshafter Salat mit pochiertem Ei, Avocado und Trüffel-Dressing</b>		24
Spring salad with poached egg, avocado and truffle dressing		
<b>Burrata mit grünem Spargel, Mango und Passionsfrucht</b>		28
Burrata with green asparagus, mango and passion fruit		
<b>Mini-Lattich, panierte Pouletstreifen, Speck, Parmesan</b>		38
Lettuce hearts, breaded chicken strips, bacon, parmesan		
<b>Thunfisch-Tatar mit Miso Mayonnaise, Radieschen, Ponzu, Daikon</b>	 	38
Tuna-tartar, miso mayonnaise, radish, ponzu, daikon		



 **Vegetarisch** – Vegetarian  
 **Vegan** – Vegan

 **Laktosefrei** – Lactose-free  
 **Glutenfrei** – Gluten-free

## CLASSICS

<b>Club Sandwich Vegi, Avocado, Ei, Rucola, Süsskartoffel-Pommes Frites</b>		42
Vegetarian Club sandwich, avocado, egg, arugula, sweet potatoe fries		
<b>Club Sandwich des Rois, Poulet, Ei, Speck, Gruyère, Pommes Frites</b>		46
Club Sandwich des Rois, chicken, egg, bacon, Gruyère, french fries		
<b>Cheeseburger Royal, Speck, Cheddar, Zwiebeln, Sauce, Pommes Frites</b>		48
Cheeseburger Royal, bacon, cheddar, onions, sauce, french fries		
<b>Eglifilet im Bierteig, Zitronenmayonnaise, Pommes Frites</b>		48
Beer battered pike perch, lemon mayonnaise, french fries		
<b>Rindstatar, Sauerrahm, Toast, Pommes Frites</b>		48
Beef tartar, sour cream, toast, french fries		
<b>Lobster Roll, Brioche, Hummer, Avocado</b>		48
Lobster Roll, brioche, lobster, avocado		

## CHEESE AND DESSERTS

<b>Käseauswahl von Jumi, Vechigen</b>		28
Cheese selection from Jumi, Vechigen		
<b>Japan Fusion, Matcha, Yuzu, Kokosnussei</b>		24
Japan Fusion, matcha, yuzu, coconut ice cream		
<b>Sorbet-Trilogie: Granatapfel, Blutorange, Zitrone-Basilikum</b>		24
Sorbet trilogy: pomegranate, blood orange, lemon-basil		
<b>Crème Brûlée, Vanilleeis</b>		24
Crème Brûlée, vanilla ice cream		



# HERKUNFT DES FLEISCHES UND FISCHES

## ORIGIN OF THE MEAT & FISH

### **Poulet**

Chicken

**Frankreich**

France

### **Tartar**

Tartar

**Schweiz**

Switzerland

### **Burger**

Burger

**Schweiz**

Switzerland

### **Speck**

Bacon

**Schweiz**

Switzerland

### **Trockenfleisch**

Dried meat

**Schweiz**

Switzerland

### **Foie Gras**

Foie Gras

**Frankreich**

France

### **Schinken**

Ham

**Schweiz**

Switzerland

### **Lachs**

Salmon

**Schweiz**

Switzerland

### **Eglifilet**

Perch

**Deutschland**

Germany

**Die Preise enthalten Service und Mehrwertsteuer. Unsere Gerichte können möglicherweise Allergene enthalten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den genauen Zutaten.**

Prices include service and VAT. Our dishes may potentially contain allergens. Please ask our service staff for the exact ingredients and provenance of meat and fish, if required.

Mai 2024 – May 2024