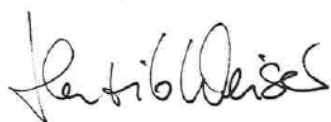


Genussvolle Momente in der Brasserie Les Trois Rois

In der Brasserie Les Trois Rois erleben Sie ein harmonisches Zusammenspiel von Schweizer und französischer Küche, inspiriert von der reichen Geschichte unseres Hauses. Bereits seit 1844 steht das Grand Hotel Les Trois Rois für Gastfreundschaft und Genuss auf höchstem Niveau. Diese Tradition führen wir mit Leidenschaft fort. Geniessen Sie gehobene Brasserie-Küche, verfeinert mit regionalen und saisonalen Zutaten sowie unsere zeitlosen, beliebten Klassiker.

Mit viel Feingefühl und herzlichem Service sorgen wir, dass Sie in der Brasserie nicht nur hervorragend speisen, sondern sich rundum wohlfühlen.



Henrik Weiser
Chef de Cuisine



Hervé Mahler
Maitre d'Hotel

Menu de Saison

QUEUE DE HOMARD GRILLÉE

Eingelegte Wassermelone, Zitrusfruchtaromen, Grand Cru Olivenöl

BAR DE LIGNE POELÉ CROUSTILLANT

Bouchotmuschel-Safransud, Fenchelcreme

ENTRECÔTE DE VEAU SUISSE

Steinpilze, Artischocke, San Marzano Tomate

MOUSSE LÉGÈRE AU FROMAGE BLANC

Mousse vom Bio-Quark, Rhabarber, Olivenkuchen

3-GANG MENU

130

4-GANG-MENU

150

SEHR GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSER MENU DE LA SAISON AUCH ALS VEGETARISCHE VARIANTE.

Weinempfehlung

SANCERRE «VIEILLES VIGNES» Domaine Jérôme Godon	Loire-F	1 dl 2024	CHF 16
BRUNELLO DI MONTALCINO «PELAGRILLI» Siro Pacenti	Toscane- I	2020	22
SANCERRE «VIEILLES VIGNES» Domaine Jérôme Godon	Loire-F	7.5 dl 2024	CHF 79
BRUNELLO DI MONTALCINO «PELAGRILLI» Siro Pacenti	Toscane- I	2020	135

Vorspeisen

SALADE DE LA BRASSERIE	24
Mesclun Salat, Feigen, Brotchips, French Dressing oder Balsamicovinaigrette VEGETARSICH	
CAPONATA DE LÉGUMES SICILIENS BRAISÉS	32
Burrata des Pouilles, geröstetes Sauerteigbrot VEGETARSICH	
VELOUTÉ FROID DE CONCOMBRE ET YAOURT	26
Tomaten-Focaccia, Minze, Dill VEGETARSICH	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	44
Kirschen, Brioche von «Bread Love»	
QUEUE DE HOMARD GRILLÉE	39
Eingelegte Wassermelone, Zitrusfrucht-Aromen, Grand Cru Olivenöl GLUTENFREI	
RAVIOLI À LA DAUBE DE BOEUF	45
Fontinasud, Kalbsbries, Pfifferlinge, Spinat GLUTENFREI	
PETITS LÉGUMES GLACÉS	38
Estragon-Beurre Blanc VEGETARISCH	
TAGLIOLINI AU CAVIAR BELUGA	95
20g Amur Beluga Kaviar, Schnittlauchvelouté	
AMUR BELUGA CAVIAR LES TROIS ROIS SELECTION	350/700
Blinis, Crème Fraîche, Schnittlauch, Ei 50 g/125 g	
OSSETRA PREMIER CRU CAVIAR LES TROIS ROIS SELECTION	250/500
Blinis, Crème Fraîche, Schnittlauch, Ei 50 g/125 g	

Hauptgänge

AUBERGINE CROUSTILLANTE	42
Geräucherter Tomatencoulis, Zitronenmayonnaise, schwarzer Knoblauch VEGETARISCH	
CŒUR DE POIREAU BRAISÉ ET VINAIGRETTE	42
Verjus, Gartenkräuter, Sauerteigcroûtons, australischer Perigord-Trüffel VEGAN, LAKTOSEFREI	
PLUMA DE PORC IBERIQUE	69
Chorizosud, Aubergine, Schnippel-Bohnen	
ENTRECÔTE DE VEAU SUISSE	69
Steinpilze, Artischocke, San Marzano Tomate GLUTENFREI	
FILET DE BŒUF LIMOUSIN	75
Sauce Bernaise, knuspriges Knochenmark, Mesclun-Salat, Pommes "Brasserie"	
BAR DE LIGNE POÊLÉ CROUSTILLANT	73
Bouchotmuschel-Safransud, Fenchelcreme	
FILET DE TURBOT	79
Schnittlauchsud, kleine Pfifferlinge, Schalottenkompott, Kalbskopf	

Klassiker der Brasserie

TARTARE DE BŒUF	35/58
Rindstartar, eingelegtes Gemüse, Pommes Frites, Toast	
BISQUE DE HOMARD	32/58
Hummertatar, Champagnerschaum, Kaffee	
ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS	64
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Champignons, Rösti	
ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU	58
Wiener Schnitzel, Gurkensalat, Pommes Frites	
RIB EYE CAFÉ DE PARIS	68
Rib Eye, Café de Paris, Pommes Allumettes GLUTENFREI	
SOLE MEUNIÈRE	79
Seezunge, Kartoffelmousseline, Mandel	

Käse

SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS 32
Käseauswahl aus Frankreich & Schweiz

NUR AM ABEND VERFÜGBAR

Weinempfehlung zum Käse

TAYLOR'S TAWNY PORTWEIN 4 cl 59
Golden Age 50 Years

CHÂTEAU LAFON 1 dl 16
Sauternes 2023

Desserts

CHARIOT DE DESSERTS 32
Klassische Dessertauswahl
NUR AM ABEND VERFÜGBAR

TRILOGIE DE SORBETS 19
Himbeer, Schokolade, Kokosnuss
VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

CRÈME BRÛLÉE VANILLE TAHITI 24
Birnsorbet, Tonkabohnen-Karamell, Sablé Breton

MOUSSE LÉGÈRE AU FROMAGE BLANC 24
Mousse vom Bio-Quark, Rhabarber, Olivenkuchen

TARTE AUX NOISETTES DU PIEMONT 24
Haselnusseis, Praliné, Gariguetter Erdbeere

CRÊPES SUZETTE P.P. 34
Flambiert mit Grand Marnier und Cognac, ab 2 Personen
BITTE ÄUSSERN SIE IHREN WUNSCH ZU BEGINN DER BESTELLUNG.

ALLE PREISE IN CHF, INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT FLEISCH

CH Kalb, Rind
FR Foie Gras
ES Iberico Schwein

HERKUNFT FISCH

USA Hummer
IS Seezunge (Wildfang)
GR Wolfsbarsch
ES Steinbutt

HERKUNFT BROT CH

IT Kaviar

Offene Weine

CHAMPAGNE		1 dl	CHF
R DE RUINART BRUT	Montagne de Reims - F		24
R DE RUINART BRUT ROSÉ	Montagne de Reims - F		35
VINS BLANC WEISSWEINE		1 dl	CHF
DEZALEY NO. 7 Blaise Duboux	Vaud -CH	2022	15
PI NOT NOIR Siebe Dupf	Bâle-Campagne - CH	2024	18
SANCERRE «VIEILLES VIGNES» Domaine Jérôme Godon	Loire - F	2024	16
CHABLIS «VAILLONS» Domaine Soupé	Yonne - F	2022	20
VIN ROSE – ROSE		1 dl	CHF
CHÂTEAU DE SELLE «CŒUR DE GRAIN» Domaine Ott	Provence - F	2024	19
VINS ROUGES ROTWEINE		1 dl	CHF
SPÄTBURGUNDER KHB PREMIUM «NO. 1» Kaltenherberge R. Bayha et T. Straumann	Baden - DE	2018	19
CHATEAU HAUT-BEAUSÉJOUR St.Estèphe – Cru Bourgeois	Bordeaux - F	2016	18
CHATEAUNEUF-DU-PAPE Domaine E. Guigal	Côtes du Rhône - F	2020	20
BRUNELLO DI MONTALCINO «PELAGRILLI» Siro Pacenti	Toscane - I	2020	22
VINS LIQUOREUX – DESSERTWEINE		1 dl	CHF
SAUTERNES DU CHÂTEAU LAFON	Bordeaux - F	2023	16
MOSCATO DI PANTELLERIA «KABIR»	SICILE - I	2024	16

