

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'Hôtel

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
Pfifferlinge, Artischocke, San Marzano Tomate

VACHERIN
Holunderblütencreme, Himbeer-Meringue, Erdbeerglace

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	
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
Pfifferlinge, 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
Himbeere, Aprikose, Zitronen-Basilikum
VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

CRÈME BRÛLÉE 24
Kirschglace, Kirschen-Jubilée, Tahiti-Vanille

VACHERIN 24
Holunderblütencreme, Himbeer-Meringue, Erdbeerglace

BABÀ 24
Minze-Verveine, Vanille-Chantilly, Aprikosensorbet

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	IT Kaviar
IS	Seezunge (Wildfang)	
GR	Wolfsbarsch	
ES	Steinbutt	

HERKUNFT BROT	CH
---------------	----

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

