



LES TROIS ROIS

Basel
Switzerland

Inhaltsverzeichnis

Drink Guide

FRÜHLINGSKARTE	3	SPRING MENU	3
TEE/AUFGÜSSE		TEA/INFUSIONS	
Schwarztee	4-6	Black Tea	4-6
Grüntee	7	Green Tea	7
Weisser Tee	8	White Tea	8
Gelber Tee	9	Yellow Tea	9
Aufgüsse	9-12	Infusions	9-12
TRINKSCHOKOLADE	13	HOT CHOCOLATE	13
KAFFEE	14-15	COFFEE	14-15
MINERALWASSER	16	MINERAL WATER	16
FRUCHTSÄFTE	16	FRUIT JUICES	16
SÜSSGETRÄNKE	17	SODAS	17
BAR FOOD	18-21	BAR FOOD	18-21
ALLERGENE	22-23	LIST OF ALLERGENS	22-23

Frühlingskarte

Spring menu

FRENCH BLOOM LE ROSÉ Alkoholfreier Schaumwein	1 DL	18	FRENCH BLOOM LE ROSÉ Non-alcoholic sparkling wine	1 DL	18
TROEPFEL DER ZWEITE Von Tröpfel, Thurgovie Saft von Trauben und Hochstamm Äpfeln	7.5 DL	68	TROEPFEL THE SECOND from Tröpfel, Thurgovie Juice from grapes and high-stem apples	7.5 DL	68
RHABBERSCHORLE Mit hausgemachtem Rhabbersirup	10		RHUBARB SPRITZER With homemade rhubarb syrup	10	
ALKOHOLFREIER RHABARBER SPRITZ Mit hausgemachter Rhabbersirup, alkoholfreiem Schaumwein und Soda	20		ALCOHOL-FREE RHUBARB SPRITZ With homemade rhubarb syrup, non-alcoholic sparkling wine and soda	20	
LYRE'S PINK LONDON SPIRIT Alkoholfreier Gin Tonic	20		LYRE'S PINK LONDON SPIRIT Alcohol free Gin Tonic	20	
BELLINI Ein fruchtiger, sommerlicher Aperitifklassiker mit Champagner	26		BELLINI A fruity, summery aperitif classic with fine Champagne	26	
RHABARBER SPRITZ Rhabarberlikör und hausgemachter Rhabbersirup treffen auf Champagner – fruchtig, prickelnd, elegant	26		RHUBARB SPRITZ Rhubarb liqueur and house-made rhubarb syrup meet Champagne – fruity, sparkling, elegant	26	

Schwarztee

HAUSMISCHUNG «LES TROIS ROIS» 16

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.

ENGLISH BREAKFAST TEA 14

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.

EARL GREY IMPÉRIAL 14

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.

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.

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 14

Black Tea Mixture

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

14

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

14

Schwarztee aus Indien

ZIEHDAUER: 2–3 MINUTEN

Assam, die Hochebene im Norden Indiens, ist das grösste zusammenhängende Tee-Anbaugebiet 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

14

Black Tea from China

BREWING TIME: 3–4 MINUTES

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

ASSAM RUNGAGORA

14

Black Tea from India

BREWING TIME: 2–3 MINUTES

Assam, the high plains in North India, is the biggest tea region of the world, and its teas are among the strongest types of black tea. Assam tea is an enjoyable, very flowery tea of very high quality with beautiful leaves with golden tips.

Schwarztee

DARJEELING ARYA MUSCATEL BIO

14

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. Die Arya Gärten wurden von buddhistischen Mönchen gegründet und zählt zu den ältesten Gärten Darjeelings. Ausgeprägter Muskatgeschmack charakterisiert diesen absoluten Spitzentee aus kontrolliert biologischem Anbau. Vollmundig, frisch und spritzig im Geschmack.

NUWARA ELIYA

14

Schwarztee aus Ceylon

ZIEHDAUER: 3–4 MINUTEN

Nuwara Eliya liegt auf 1,884 Meter Höhe am Fuße des höchsten Berges Sri Lankas, des Mount Pidurutalagala (2,524 m üM). Dieser Tee ist der „Champagner“ unter den Ceylon-Tees. Ein aromatischer schwarzer Nachmittagstee mit einem frisch-fruchtigen und mild-würzigen Geschmack in einer delikat hellen Tasse.

Black Tea

DARJEELING ARYA MUSCATEL BIO

14

Black Tea from India

BREWING TIME: 2–3 MINUTES

In the northeast of India, on the southern slopes of the Himalayas, grows this famous Darjeeling tea, undoubtedly one of the most valuable tea types in the world. The Arya Gardens were founded by Buddhist monks and are among the oldest gardens in Darjeeling. It has a strong nutmeg flavor and is full-bodied, fresh, and lively in taste.

NUWARA ELIYA

14

Black Tea from Ceylon

BREWING TIME: 3–4 MINUTES

Nuwara Eliya is located 1,884 meters above sea level at the foot of Mount Pidurutalagala (2,524 meters), the highest mountain in Sri Lanka. This is the “champagne” of Ceylon teas, a fresh, fruity afternoon tea with a mild, spicy flavor in a delicate light cup.

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 at their first meeting. The tea has the following names: Lung Ching or dragon's well. This tea has a jade-green color, a distinctive aroma, and an exquisite taste, suitable for any time of day.

IMPÉRIAL JASMIN DRAGON PEARLS

BREWING TIME: 4–5 MINUTES

The king of jasmine teas. The precious blossoms are mixed with freshly plucked young tea leaves and then rolled into small pearls through a time-consuming process. A unique jasmine flavor with a light green cup and the finest jasmine scent with a fully floral, elegant taste.

SENCHA GINGER

BREWING TIME: 6–7 MINUTES

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

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, die lediglich gewellt und getrocknet werden. Seine Exklusivität verdankt er der sorgfältigen Auswahl des Pflückguts; er wird nur in sehr kleinen Mengen hergestellt. Er hat einen feinen blumigen Geschmack, sein Aufguss ist mandarinenfarbig.

14

PAI MU TAN

White Tea from China

BREWING TIME: 8–10 MINUTES

This tea comes from the high mountain regions of the Chinese province of Fujian. Only the youngest leaves and unopened buds of the tea bush are dried and used for this tea. Its exclusivity is due to the careful selection of the leaves, and it is produced in very small quantities. It has a flowery flavor, and when brewed, the infusion is mandarin-colored.

WHITE TEA PASSION

ZIEHDAUER: 6–8 MINUTEN

Ein weißer Tee mit Rosenblütenblättern, einem Hauch von Aprikose, Passionsfrucht und Bergamotte - ergibt einen frischen, fruchtigen Aufguss.

14

WHITE TEA PASSION

BREWING TIME: 6–8 MINUTES

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

14

White Tea

Aufgüsse

HUO SHAN HUANG YA

16

Gelber Tee aus China

ZIEHDAUER: 5–6 MINUTEN

Dieser Tee aus dem Gebiet Huo Shan zählt zu den 10 berühmtesten Tee Chinas. Nur die obersten Triebe der Teepflanzen werden verwendet. Nach leichtem Welken und Rollen werden die Blätter öfter und fest in Baumwolltücher gewickelt, ausgebreitet und getrocknet. Dadurch bekommt der Tee seine gelbliche Farbe und einen frischen Kastaniencharakter.

FLEURS D'ORANGER OOLONG

14

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.

JADE OOLONG

14

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.

Infusions

HUO SHAN HUANG YA

16

Yellow Tea from China

BREWING TIME: 5–6 MINUTES

This tea from the Huo Shan region is one of the 10 most famous teas in China. Only the top shoots of the tea plants are used. After light withering and rolling, the leaves are often wrapped tightly in cotton cloths, spread out and dried. This gives the tea its yellowish color and fresh chestnut character.

FLEURS D'ORANGER OOLONG

14

BREWING TIME: 4–5 MINUTES

Orange blossom tea with a subtle orange flavoring. A calming tea for the evening, to be drunk pure without milk, during the day, or after meals. The caffeine content is very low.

JADE OOLONG

14

BREWING TIME: 4–5 MINUTES

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

Aufgüsse

ALPEN CHIC

14

ZIEHDAUER: 3–5 MINUTEN

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

PFEFFERMINZ

14

ZIEHDAUER: 3–5 MINUTEN

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

EISENKRAUT

14

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.

KAMILLE

14

ZIEHDAUER: 3–5 MINUTEN

Bekannt in der Heilmedizin wegen der entzündungshemmende Wirkung, bietet dieser Aufgusstee die ideale Gelegenheit, den eigenen Körper auf angenehme Art zu entspannen.

Infusions

ALPINE CHIC

14

BREWING TIME: 3–5 MINUTES

Trendy herbal infusion featuring wild strawberry leaves, lemon balm, sage, blackcurrant leaves, orange blossoms, sunflower 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 Nanah mint from Morocco, which gives you a traditional Moroccan tea experience.

VERBENA

14

BREWING TIME: 3–5 MINUTES

This tea is made from the flowers of verbena harvested in summer, and it carries a hint of citrus. Verbena was an important herb for the Druids.

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.

Aufgüsse

ROOIBOS

14

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 Hagebutteneschale fügt weitere Aromen hinzu.

OLIVE

14

ZIEHDAUER: 4–5 MINUTEN

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

KIMO

14

ZIEHDAUER: 5–6 MINUTEN

Exquisite Mischung aus Zitronenmelisse, Zimt, Kakao bohnen, Süßholzwurzel, Kardamom, Ingwer, Schokolade, rosa Pfeffer und Gewürznelken.

PINA COLADA

14

ZIEHDAUER: 5–6 MINUTEN

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

Infusions

ROOIBOS

14

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

14

BREWING TIME: 4–5 MINUTES

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

KIMO

14

BREWING TIME: 5–6 MINUTES

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

PINA COLADA

14

BREWING TIME: 5–6 MINUTES

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

Aufgüsse

L'ESPRIT DE VIE BIO

ZIEHDAUER: 4–5 MINUTEN

Diese belebende Mischung vereint die natürliche Kraft des Mate mit Apfelstückchen, Rosenblättern, Zitronengras, Pfefferminze und Hagebuttenenschalen. Der leicht herbe, erdig-grüne Charakter des Mate trifft auf eine angenehm erfrischende Aromatik – vitalisierend und belebend, dank des natürlichen Koffeingehalts.

14

LEMON ROSE BIO

ZIEHDAUER: 4–5 MINUTEN

Eine erfrischende Komposition aus Apfelstücken, Zitronengras, zarten Rosenblüten, Hibiskus und feinsäuerlicher Hagebutte – verfeinert mit natürlichen Limettendaromen. Eine Erfrischung für warme Tage, der ganz ohne Koffein auskommt. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

14

CHAI TEE BIO

ZIEHDAUER: 5–7 MINUTEN

Eine Komposition aus kräftigem Schwarztee aus Assam und einer aromatischen Gewürzmischung mit Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken und schwarzem Pfeffer. Vollmundig, würzig und wohltuend – ein Hauch von Indien in jeder Tasse.

14

Infusions

L'ESPRIT DE VIE BIO

BREWING TIME: 4–5 MINUTES

This invigorating infusion combines the natural strength of mate with apple pieces, rose petals, lemongrass, peppermint, and rosehip peels. The slightly bitter, earthy-green character of mate meets a pleasantly refreshing aroma – energizing and revitalizing, thanks to its natural caffeine content.

14

LEMON ROSE BIO

14

BREWING TIME: 4–5 MINUTES

A revitalizing composition of apple pieces, lemongrass, delicate rose petals, hibiscus, and tangy rosehip – refined with natural lime aromas. A perfect refreshment for warm days, completely caffeine-free. All ingredients are from certified organic cultivation.

CHAI TEE BIO

14

BREWING TIME: 5–7 MINUTES

A blend of robust Assam black tea and a fragrant spice mix featuring cinnamon, cardamom, ginger, cloves, and black pepper. Full-bodied, spicy, and soothing – a touch of India in every cup.

Trinkschokolade

PURETÉ NOIRE

SCHWARZE SCHOKOLADE, CUBA CRIOLLO 72%

Hochprozentige Grand-Cru-Schokolade. Kräftig, vielschichtig, angenehme Bitternote.

Für Connaisseurs.

13

MARIE ANTOINETTE

15

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

L'ORIGINALE

13

MILCHSCHOKOLADE, CLUB 52%

Aus zwei verschiedenen Grand-Cru-Schokoladen hergestellte Hausmischung der Traditionsconfiserie Schiesser in Basel. Ausgeprägtes Schokoladenaroma, cremig, ausgewogen, verhaltene Bitternote, nussig, schmeichelrisch süß.

GERNE KÖNNEN SIE DIESCHOKOLADEN AUCH MIT RUM, COGNAC ODER WHISKEY GENIESSEN

Supplement

+8

Hot Chocolate

PURETÉ NOIRE

DARK CHOCOLATE, CUBA CRIOLLO 72%

Highly concentrated grand cru chocolate. Robust, well defined, complex, pleasurable bitter note.

For connoisseurs.

13

MARIE ANTOINETTE

15

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

L'ORIGINALE

13

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.

YOU ARE ALSO WELCOME TO ENJOY THE CHOCOLATES WITH RUM, WHISKEY OR COGNAC

Supplement

+8

Kaffee aus der Rösterei Rast

ESPRESSO BALTHASAR

8

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, Äthiopien, Honduras und Peru. Die harmonischen, nussigen Aromen und der wunderbar zartbittere Abgang mit leichten Kakao-Noten schmeichelt dem kundigen Gaumen.

ESPRESSO MELCHOIR

8

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.

KAFFEE BARISTA CRÈME

8

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.

Coffee from the roastery Rast

ESPRESSO BALTHASAR

8

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.

ESPRESSO MELCHOIR

8

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.

KAFFEE BARISTA CRÈME

8

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.

Kaffee aus der Rösterei Rast

ESPRESSO	8	ESPRESSO	8
ESPRESSO MACCHIATO	8	ESPRESSO MACCHIATO	8
RISTRETTO	8	RISTRETTO	8
DOPPELTER ESPRESSO	11	DOUBLE ESPRESSO	11
KAFFEE	8	COFFEE	8
MILCHKAFFEE	9	MILK COFFEE	9
CAPPUCCINO	10	CAPPUCCINO	10
LATTE MACCHIATO	10	LATTE MACCHIATO	10
MATCHA LATTE	12	MATCHA LATTE	12
CHAI MATCHA LATTE	12	CHAI MATCHA LATTE	12
CHAI LATTE	14	CHAI LATTE	14
Mit Karamell- oder Zimtsirup		With caramel or cinnamon syrup	

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

Coffee from the roastery Rast

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

Mineralwasser

Mineral Water

PERRIER mit Kohlensäure	3.3 DL	8	PERRIER sparkling	3.3 DL	8
VALSER mit Kohlensäure	5 DL	9	VALSER sparkling	5 DL	9
VALSER ohne Kohlensäure	5 DL	9	VALSER still	5 DL	9
BADOIT mit Kohlensäure	5 DL	9	BADOIT sparkling	5 DL	9
EVIAN ohne Kohlensäure	5 DL	9	EVIAN still	5 DL	9
BASLER WASSER mit Kohlensäure	5 DL	9	BASLER WASSER sparkling	5 DL	9
BASLER WASSER ohne Kohlensäure	5 DL	9	BASLER WASSER still	5 DL	9

Fruchtsäfte

Fruit Juices

APFELSAFT naturtrüb	2 DL	8	APPLE JUICE unfiltered	2 DL	8
TOMATENSAFT	2 DL	9	TOMATO JUICE	2 DL	9
ORANGENSAFT	2 DL	10	ORANGE JUICE	2 DL	10
ORANGENSAFT frisch gepresst	2 DL	15	ORANGE JUICE freshly squeezed	2 DL	15
GRAPEFRUITSAFT frisch gepresst	2 DL	16	GRAPEFRUIT JUICE freshly squeezed	2 DL	16
CRANBERRYSAFT	2 DL	8	CRANBERRY JUICE	2 DL	8

Süßgetränke

COCA-COLA,
COCA-COLA ZERO

3.3 DL

9

RIVELLA
Blau, rot

3.3 DL

9

ELMER CITRO

3 DL

9

RAMSEIER APFELSAFT

3.3 DL

9

RED BULL

2.5 DL

10

SCHWEPPES PREMIUM
Lime Tonic

2 DL

8

SWISS MOUNTAIN SPRING
Tonic Water

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

7

EISTEE HAUSGEMACHT
Gesüßt oder ungesüßt

3.5 DL

13

Sodas

COCA-COLA,
COCA-COLA ZERO

3.3 DL

9

RIVELLA
Blue, red

3.3 DL

9

ELMER CITRO

3 DL

9

RAMSEIER APPLE JUICE

3.3 DL

9

RED BULL

2.5 DL

10

SCHWEPPES PREMIUM
Lime Tonic

2 DL

8

SWISS MOUNTAIN SPRING
Tonic Water

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

7

HOME-MADE ICE TEA
Sweetened or unsweetened

3.5 DL

13

von 12 Uhr mittags bis Mitternacht – *from 12 noon to midnight*

Bar Food | Apero

TRILOGIE DE CANAPÉS <small>(1,3,4,7,9,10)</small>	28
Lachs, Rindstatar, Foie Gras	
TROCKENFLEISCH PLÄTTLI VOM JENZER <small>(1,7)</small>	38
Bündnerfleisch, Parmaschinken, Mostbröckli, Delikatess-Speck, Salametti, Sbrinz	
GLUTENFREI	
PRUNIER CAVIAR OSSIETRA <small>(1,3,4,7)</small>	250
50g (Traditionelle Garnitur)	
125g (Traditionelle Garnitur)	500
CRISPY TUNA SASHIMI <small>(1,3,4,7)</small>	28
Chili Mayonnaise, Curry, Jalapeño	
AUSTERN GILLARDEAU <small>(1,7,14)</small>	39
NR. 2 HALBES DUZENT	
Schalottenessig, Chesterbrot	
AUSTERN MARENNE-OLÉRON <small>(1,7,14)</small>	44
NR. 2 HALBES DUZENT	
Schalottenessig, Chesterbrot	

Bar Food | Fingerfood

TRILOGIE DE CANAPÉS <small>(1,3,4,7,9,10)</small>	28
Salmon, beef tartar, foie gras	
JENZER'S CURED MEAT PLATTER <small>(1,7)</small>	38
Bündnerfleisch, parma ham, Mostbröckli, delicate bacon, Salametti, Sbrinz	
GLUTEN FREE	
PRUNIER CAVIAR OSSIETRA <small>(1,3,4,7)</small>	250
50g (traditional garnish)	
125g (traditional garnish)	500
CRISPY TUNA SASHIMI <small>(1,3,4,7)</small>	28
Chili mayonnaise, curry, jalapeño	
OYSTERS GILLARDEAU <small>(1,7,14)</small>	39
NR. 2 HALF A DOZEN	
Shallot vinigar, chester bread	
OYSTERS MARENNE-OLÉRON <small>(1,7,14)</small>	44
NR. 2 HALF A DOZEN	
Shallot vinigar, chester bread	

von 12 Uhr mittags bis Mitternacht – *from 12 noon to midnight*

Bar Food | Vorspeisen

FRÜHLINGSSALAT <small>(3,7,10)</small> Spinat, pochiertes Ei, Parmesan	24	SPRING SALAD <small>(3,7,10)</small> Spinach, poached egg, parmesan	24
GEMISCHTER SALAT <small>(10)</small> Italienisch oder Französisch Dressing VEGETARISCH	18	MIXED SALAD <small>(10)</small> Italian or French dressing VEGETARIAN	18
BURRATA <small>(7,12)</small> Grapefruit, Frühlingserbsen, grüner Spargel 20-jähriger Balsamico VEGETARISCH	28	BURRATA <small>(7,12)</small> Grapefruit, spring peas, green asparagus 20-year aged balsamico VEGETARIAN	28
KÄSEQUICHE <small>(1,3,7,10)</small> VEGETARISCH	24	CHEESE QUICHE <small>(1,3,7,10)</small> VEGETARIAN	24
ARTISCHOCKENCREMESUPPE <small>(1,3,7,9)</small> Artischockencremesuppe, Trüffel- Croque, Krauteröl VEGETARISCH	26	ARTICHOKE CREAM-SOUP <small>(1,3,7,9)</small> Artichokes, truffle-croque's, herb oil VEGETARIAN	26
MARINIERTER LACHS <small>(7,10)</small> Avocado, Kräuter, Zitrone GLUTENFREI	38	MARINATED SALMON <small>(7,10)</small> Avocado, herbs, lemon GLUTEN FREE	38

Bar Food | Starters

von 12 Uhr mittags bis Mitternacht – *from 12 noon to midnight*

Bar Food | Hauptspeisen

CLUB SANDWICH VEGI (1,3,7,9,10)

Avocado, Ei, Rucola, Süßkartoffel-Pommes Frites

VEGETARISCH

42

CLUB SANDWICH DES ROIS (1,3,7,9,10)

Poulet, Ei, Speck, Gruyère, Pommes Frites

46

CÉSAR SALAD (1,3,7,10)

Mini-Lattich, Maispoulardenbrust,
knuspriger Speck, Parmesan

38

RINDSTARTAR | LES TROIS ROIS ART (3,7,10,13)

Sauerrahm, Trüffel, Pommes Frites

48

LOBSTER ROLL (1,2,3,7,10)

Brioche, Hummer, Avocado

48

CHEESEBURGER ROYAL (1,3,7,10,12)

Hausgemachtes Rindfleisch-Pattie, Raclette,
knuspriger Speck, Tomaten, Gurken, Pommes Frites

48

EGLIFILET IM BIERTEIG (1,3,7,10)

Zitronenmayonnaise, Pommes Frites

LAKTOSEFREI

42

Bar Food | Maincourses

VEGETARIAN CLUB SANDWICH (1,3,7,9,10)

Avocado, egg, arugula, sweet potatoe fries

VEGETARIAN

42

CLUB SANDWICH DES ROIS (1,3,7,9,10)

Chicken, egg, bacon, Gruyère, French fries

46

CÉSAR SALAD (1,3,7,10)

Lettuce hearts, corn-fed chicken breast,
crispy bacon, parmesan

38

BEEF TARTAR | LES TROIS ROIS STYLÉ (3,7,10,13)

Sour cream, truffle, French fries

48

LOBSTER ROLL (1,2,3,7,10)

Brioche, lobster, avocado

48

CHEESEBURGER ROYAL (1,3,7,10,12)

Homemade beef pattie, raclette,
crispy bacon, tomatoes, cucumber, French fries

48

BEER BATTERED PIKE PEARCH (1,3,7,10)

Lemon mayonnaise, French fries

LACTOSE FREE

42

von 12 Uhr mittags bis Mitternacht – *from 12 noon to midnight*

Käse und Desserts

Cheese and Desserts

KÄSEAUSWAHL VON JUMI (1,7)
Regionaler Käse aus Vechingen

28

CHEESE SELECTION FROM JUMI (1,7)
Regional cheese from Vechingen

28

TRILOGIE DE SORBETS
Erdbeere, Birne, Sauerkirsche
VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

24

TRILOGIE DE SORBETS
Strawberry, pear, sour cherry
VEGAN, GLUTEN FREE, LACTOSE FREE

24

CRÈME BRÛLÉE (1,3,7)
Vanille, Himbeersorbet

24

CRÈME BRÛLÉE (1,3,7)
Vanilla, raspberry sorbet

24

CHOCOLAT GRAND CRU (1,3,7)
Passionsfrucht, Champagner, Zitronenmelisse

24

CHOCOLAT GRAND CRU (1,3,7)
Passionfruit, champagne, lemon balm

24

Herkunft Fleisch, Fisch und Brot

SCHWEIZ Tartar, Burger, Speck, Trockenfleisch,
 Schinken, Brot

SWITZERLAND Tartar, Burger, Bacon, Dried meat,
 Ham, Bread

FRANKREICH Poulet, Foie Gras

FRANCE Chicken, Foie Gras

NORWEGEN Lachs

NORWAY Salmon

DEUTSCHLAND Egelfilet

GERMANY Egli fillet

PAZIFIK Thunfisch

PAZIFIK Tuna

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.

Legende der Allergene

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen die folgenden kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten können.

Bei Fragen oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Serviceteam jederzeit gerne weiter

Auch bei grösster Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten mit – wir gehen gerne individuell auf Sie ein.

Bon appétit und einen wundervollen Tag.

Allergen Index

Please note that some of our dishes may contain the following allergens, which must be declared.

If you have any questions or food intolerances, our service team will be happy to assist you at any time.

Despite our utmost care, cross-contamination cannot be completely ruled out.

Please inform us of any allergies or intolerances; we are happy to accommodate your individual needs.

Bon appétit and a wonderful day.

Freundliche Grüsse/Yours sincerely,
Thomas Huhn & Thomas Beigböck

- | | |
|--|---|
| 1 Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) | 1 Cereal containing gluten
(wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybrid strains thereof) |
| 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | 2 Crustaceans and products thereof |
| 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | 3 Eggs and products thereof |
| 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | 4 Fish and fish products |
| 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | 5 Peanuts and products thereof |
| 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse | 6 Soy and products thereof |
| 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschliesslich Laktose) | 7 Milk and products thereof
(including lactose) |
| 8 Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) | 8 Nuts
(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) |
| 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | 9 Celery and products thereof |
| 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | 10 Mustard and products thereof |
| 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | 11 Sesame seeds and products thereof |
| 12 Schwefeldioxid und Sulfite | 12 Sulphur dioxide and sulphites |
| 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | 13 Lupins and products thereof |
| 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | 14 Molluscs and products thereof |