



MENU

DE LA BRASSERIE

THON ROUGE

Grapefruit, Avocado, Korianderkresse (3,4,7)

RISOTTO ASPERGES

Spargel, Belper Knolle, 20 Jahre gereifter Balsamico (7,9,12)

TURBOT

Champagner Beurre-Blanc

Spargel Cassoulet, handgerollte Gnocchi

Ossetra Premier Cru Kaviar Les Trois Rois Selektion (4,7,9)

BLANC MANGÉ

Champagner, Ringelblume, Grapefruit (1,3,7)

4 GANG-MENU CHF 155

3 GANG-MENU CHF 135

Sehr gerne servieren wir Ihnen unser

Menu de la Brasserie auch in einer vegetarischen Alternative.

ENTRÉES

ET SOUPES

AMUR BELUGA KAVIAR
LES TROIS ROIS SELEKTION

Blinis Crème fraîche, Schnittlauch, Ei ^(1,3,4,7)
50 g / 125 g

350 / 750

OSSETRA PREMIER CRU KAVIAR
LES TROIS ROIS SELEKTION

Blinis Crème fraîche, Schnittlauch, Ei ^(1,3,4,7)
50 g / 125 g

300 / 600

SALADE DE SAISON 🌿

Frühlingsgemüse, handgepflückte Kräuter
Balsamico Dressing ^(7,10)

32

BURRATA DES POUILLES 🍷

Zitrusfrüchte, Frühlingserbsen, grüner Spargel
Focaccia Chips ⁽¹⁾

38

THON ROUGE 🍷

Grapefruit, Avocado, Kresse ^(3,4,7)

42

CAPPUCCINO DE HOMARD 🍷

Hummer, Champagnerschaum, Kaffee
wahlweise + Ossetra Premier Cru Kaviar (10g)
Les Trois Rois Selektion ^(2,7,9)

59

79

FOIE GRAS

Rhabarberchutney, Brioche von Bread Love ^(1,7)

48

PLAT PRINCIPAL

TARTARE DE BOEUF 62
Rindstartar, Pommes Frites, Eierschwämmli (1,3,7,10,12)

RISOTTO D'ASPERGES  59
Spargel, Belper Knolle, 20 Jahre gereifter Balsamico (7,9,12)

TURBOT  79
Champagner Beurre-Blanc, Spargel Cassoulet,
handgerollte Gnocchi,
Ossetra Premier Cru Kaviar Les Trois Rois Selektion (4,7,9)

TAGLIATA DE BOEUF 69
Entrecôte vom Rind, Rucola,
Australischer Périgord Trüffel,
36 Monate gereifter Parmesan (7)

VEAU DU SIMMENTAL
Pfifferling, Kartoffelpraline, Portweinjus 69
wahlweise mit australischem Périgord Trüffel (3,9,10) 89



FROMAGE ET DESSERT

FROMAGES FRAIS ET AFFINES 35
Käse von der Käserei Jumi, Vechigen (1,7)

BLANC MANGÉ 26
Champagner, Ringelblume, Grapefruit (1,3,7)

CRÈME BRULÉE 26
Vanille, Himbeersorbet, Crumble (1,3,7)

CHOCOLAT GRAND CRU (1,3,7) 32
Passionsfrucht, Ruinart Champagner, Melisse

TRILOGIE DE SORBETS   26
Erdbeere, Birne, Sauerkirsche

Vegetarisch  Vegan  Glutenfrei  Lactosefrei 

Herkunft Fleisch

Schweiz: Kalb, Rind

Herkunft Fisch

USA: Hummer (Wildfang) FAO21
Frankreich: Kaviar
Kanada: Jakobsmuscheln
Pazifik: Thunfisch
Südafrika: Langustinen
Nordatlantik: Kabeljau



Les Champagnes et Vins

				1 dl	7.5 dl
Les Champagnes					
R de Ruinart Brut	MONTAGNE DE REIMS				159
R de Ruinart Millésime	MONTAGNE DE REIMS	2016	35		215
R de Ruinart Brut Rosé	MONTAGNE DE REIMS		35		225
Ruinart Blanc de Blancs Brut					235
Dom Ruinart Blanc de Blancs Brut	MONTAGNE DE REIMS	2010	75		595
Dom Pérignon Brut		2015			420

Le vin blanc

Chardonnay	Cloudy Bay	CHARDONNAY	2023	20	115
------------	------------	------------	------	----	-----

Le vin rosé

Château Galoupet	Château Galoupet	GN, SYRAH, CN	2024	22	145
------------------	------------------	---------------	------	----	-----

Le vin rouge

Grand Malbec	Terrazas de los Andes	MALBEC	2021	24	150
--------------	-----------------------	--------	------	----	-----



Carte des boissons

Eaux minérales – Mineralwasser

Valser naturelle ou gazeuse – mit oder ohne Kohlensäure	50cl/100 cl	9 / 15
Evian ou Badoit	50cl/100 cl	9 / 15
Basler Wasser, naturelle ou gazeuse – mit oder ohne Kohlensäure	50cl/75 cl	9 / 12

Sodas – Süssgetränke

Coca Cola, Coca Zero, Elmer Citro, Rivella	33 cl	9
Jus de pommes Ramseier – Ramseier Apfelsaft, Ice Tea	30 cl	9
San Bitter Rouge	10 cl	8
Swiss Mountain Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	9

Alkoholfreier Schaumwein

Tröpfel Der Zweite	SCHWEIZER TRAUBEN UND HOCHSTAMM ÄPFEL	1 dl	12
		7,5 dl	68

Jus de fruit – Fruchtsäfte

Jus de tomates – Tomatensaft	20 cl	9
Jus d'orange frais pressé – frisch gepresster Orangensaft	20 cl	14

Bières – Bier

Ueli Spezial	BIÈRE À LA PRESSION – VOM FASS	33 cl	10
Heineken		33 cl	10
Schützengarten Weisses Engel		50 cl	14
Kitchen Brew Windstill	SANS ALCOOL – ALKOHOLFREI	33 cl	10
Erdinger Hefe-Weissbier	SANS ALCOOL – ALKOHOLFREI	50 cl	10

Boissons chaudes – Warme Getränke

Café – Kaffee		8
Espresso		8
Thé, infusions – Tee, diverse Sorten	PORTION	14
Chocolat chaud – heisse Schokolade, Ovomaltine		8
Verre de lait – Glas Milch		8
Capuccino, Latte Macchiato		10
Café viennois – Wiener Kaffee		9