

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.



Thomas Schaefer
Chef de Cuisine



Hervé Mahler
Maître d'Hôtel



Thomas Beiglböck
Executive Chef

Menu des Asperges

- HOMARD MARINÉ
Lauwarmer mariniertes Hummer, Erbsen, violetter Spargel, Grapefruit
- TAGLIATELLE D'ASPERGES FRANÇAISES
Spargel-Tagliatelle, Bio-Ei, Estragon, Belper Knolle
- TURBOT BRETON ET CAVIAR IMPERIAL
Steinbutt, Kaviar, Champagner, französischer Spargel, Pommes Parisienne
- OPUS BLANC CHOCOLAT ET YUZU
Rhabarber, Eisenkraut, Erdbeere

3-GANG MENU	125
4-GANG-MENU	145

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

Weinempfehlung

CHABLIS PREMIER CRU «VAILLONS» Domaine Jean-Paul & Benoît Droin	Bourgogne - F	1 dl 2022	CHF 20
SPÄTBURGUNDER «NO. 1» Kaltenherberge, R. Bahya et T. Straumann	Baden - DE	2022	19
PINOT BLANC «LE PETIT» Weingut Riehen	Bâle - CH	7.5 dl 2021	CHF 85
GAMAY DU MORGON Marcel Lapierre	Beaujolais - F	2022	98

Vorspeisen

SALADE DE LA BRASSERIE	24
Frühlingsgemüse, handgepflückte Kräuter, Italian Dressing	
VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI	
SALADE DE PRINTEMPS	26
Babyspinat, pochiertes Ei, Parmesan	
GLUTENFREI	
CRÈME D'ARTICHAUT	26
Artischockencremesuppe, Trüffel- Croque, Kräuteröl	
VEGETARISCH	
CAPPUCCINO DE HOMARD	32
Hummer, Champagnerschaum, Kaffee	
Glutenfrei	
RAVIOLO DE VEAU	38
Kalbsravioli, Karotten, Madeiraschaum	
SAUMON MARINÉ	32
Dill-Senfsauce, Meerrettich, Kapern	
GLUTENFREI	
MINISTRONE DE LANGOUSTINE	42
Langustine, Consommé, Foie Gras	
LAKTOSEFREI	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	42
RHABARBER-CHUTNEY, BRIOCHE	
THON ROUGE	36
Grapefruit, Daikon, Koriander	
LAKTOSEFREI, GLUTENFREI	
CAVIAR OSSIETRA PRUNIER	250 500
50 g /125 g Traditionelle Garnitur	

Hauptgänge

ASPERGES BLANCHES	49
Französischer Spargel, Hollandaise oder Sauce Vierge, La Ratte Kartoffeln	
Supplement Duo vom Schinken	18
VEGETARISCH, GLUTENFREI	
CÉLERIS PLURIEL	46
Sellerievariation, Frühlingsgemüse, Jus	
VEGAN, LAKTOSEFREI, GLUTENFREI	
JOUES DE BŒUF	68
Lardo di Colonnata, Erbsen, Gnocchi	
TAGLIATELLE AU HOMARD	68
Hausgemachte Tagliatelle, Hummer, Bisque, Champagner	
MÉDAILLONS DE VEAU	64
Conchiglioni, Lauch, Madeirasauce	
TURBOT BRETON ET CAVIAR IMPERIAL	72
Steinbutt, Kaviar, Champagner, französischer Spargel, Pommes Parisienne	
GLUTENFREI	

Klassiker der Brasserie

TARTARE DE BŒUF	35/58
Rindstartar, Pommes Frites	
ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS	64
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Champignons	
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	70
Seezunge, Kartoffel-Mousseline, Mandel	

Käse

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Käseauswahl aus der Schweiz und Frankreich

28

Weinempfehlung zum Käse

TAYLOR'S TAWNY PORTWEIN

Golden Age 50 Years

4 cl

59

CHÂTEAU LAFON

Sauternes 2022

1 dl

16

Desserts

CHARIOT DE DESSERTS

Dessertauswahl

NUR AM ABEND VERFÜGBAR

28

TRILOGIE DE SORBETS

Erdbeere, Birne, Sauerkirsche

VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

24

CRÈME BRÛLÉE

Vanille, Himbeersorbet, Crumble

24

CHOCOLAT GRAND CRU

Passionsfrucht, Champagner, Melisse

24

OPUS BLANC CHOCOLAT ET YUZU

Rhabarber, Eisenkraut, Erdbeere

24

CRÊPES SUZETTE

Flambiert mit Grand Marnier und Cognac, ab 2 Personen

BITTE ÄUSSERN SIE IHREN WUNSCH ZU BEGINN DER BESTELLUNG.

P.P. 34

ALLE PREISE IN CHF, INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT FLEISCH		HERKUNFT FISCH		HERKUNFT BROT	
CH	Kalb, Rind	CA	Jakobsmuschel	FR	Steinbutt
FR	Foie Gras	USA	Hummer (Wildfang) FAO21	PAZIFIK	Thunfisch
		FR	Seezunge (Wildfang), 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
R DE RUINART MILLÉSIME	Montagne de Reims - F	2016	35
VINS BLANC WEISSWEINE		1 dl	CHF
SAUVIGNON BLANC «CUVÉE BALTHASAR»	Neuchâtel - CH	2023	16
Château Souaillon			
RIESLING «CUVÉE MELCHIOR»	Alsace - F	2023	15
Domaine Léon Boesch			
CHABLIS PREMIER CRU «VAILLONS»	Bourgogne - F	2022	20
Domaine Jean-Paul & Benoît Droin			
ROSÉ		1 dl	CHF
ROCK ANGELS	Provence - F	2023	16
Château D'Esclans			
VINS ROUGES ROTWEINE		1 dl	CHF
SPÄTBURGUNDER «NO. 1»	Baden - DE	2022	19
Kaltenherberge R. Bayha et T. Straumann			
PAUILLAC DE LYNCH-BAGES	Bordeaux - F	2020	18
3 ^{ème} Vin du Château Lynch-Bages			
CHATEAUNEUF-DU-PAPE	Côtes du Rhône - F	2019	20
Domaine E. Guigal			
BAROLO LUDO	Piémont - I	2020	19
Poderi Luigi Einaudi			
VINS LIQUOREUX - DESSERTWEINE		1 dl	CHF
CHÂTEAU LAFON	Sauternes, Bordeaux - F	2022	16
MOSCATO DI PANTELLERIA «KABIR»	Sicile - I	2022	16
Donnafugata			