



MENU

DE LA BRASSERIE

THON ROUGE

Grapefruit, avocado, coriander cress (3,4,7)

RISOTTO ASPERGES

Asparagus, Belper Knolle,
20-year aged balsamic vinegar (7,9,12)

TURBOT

Champagne Beurre-Blanc,
asparagus, hand rolled gnocchi,
Ossetra Premier Cru Caviar Les Trois Rois Selection (4,7,9)

BLANC MANGÉ

Champagne, marigold, grapefruit(1,3,7)

4 GANG-MENU CHF 155

3 GANG-MENU CHF 135

We are happy to serve you our
Menu de la Brasserie in a vegetarian alternative.



ENTRÉES

ET SOUPES

AMUR BELUGA CAVIAR LES TROIS ROIS SELECTION

Blinis, crème fraîche, chive, egg ^(1,3,4,7)
50 g / 125 g

350 / 750

OSSETRA PREMIER CRU CAVIAR LES TROIS ROIS SELECTION

Blinis, crème fraîche, chive, egg ^(1,3,4,7)
50 g / 125 g

300 / 600

SALADE DE SAISON

32

Spring salad, hand-picked herbs, balsamico dressing ^(7,10)

BURRATA DES POUILLES

38

Citrus fruits, spring peas, green asparagus,
focaccia chips ⁽¹⁾

THON ROUGE

42

Grapefruit, avocado, cress ^(3,4,7)

CAPPUCCINO DE HOMARD

59

Lobster, champagne-foam, coffee
optional + Ossetra Premier Cru Caviar (10g)
Les Trois Rois Selection ^(2,7,9)

79

FOIE GRAS

48

Rhubarb chutney, Brioche from Bread Love ^(1,7)



PLAT PRINCIPAL

TARTARE DE BOEUF	62
Beef tartar, French fries, chanterelles (1,3,7,10,12)	
RISOTTO D'ASPERGES 	59
Asparagus, Belper Knolle, 20-year aged balsamic vinegar (7,9,12)	
TURBOT	79
Champagne Beurre-Blanc, asparagus, hand rolled gnocchi, Ossetra Premier Cru Caviar Les Trois Rois Selection (4,7,9)	
TAGLIATA DE BOEUF	69
Beef entrecôte, 36-month aged parmesan, arugula, Australian Périgord truffle (7)	
VEAU DU SIMMENTAL	69
Chanterelles, potato-praline, port wine jus optional with Australian Périgord truffle (3,9,10)	
	89



FROMAGE ET DESSERT

FROMAGES FRAIS ET AFFINES 35
Cheese from Jumi, Vechigen (1,7)

BLANC MANGÉ 26
Champagne, marigold, grapefruit (1,3,7)

CRÈME BRULÉE 26
Vanilla, raspberry sorbet, crumble (1,3,7)

CHOCOLAT GRAND CRU 32
Passionfruit, Ruinart champagne, lemon balm (1,3,7)

TRILOGIE DE SORBETS   26
Strawberry, pear, sour cherry

Vegetarian  Vegan  Glutenfree  Lactose free 

Origine of meat

Schweiz: Veal, beed

Origine of fish

USA: Lobster (wild catch)FAO21
France: Caviar
Canada: Scallops
Pacific: Tuna
South africa: Languostine
North atlatic: Cod fish



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 – Sparkling and Still Water

Valser naturelle ou gazeuse – still or sparkling	50cl/100 cl	9 / 15
Evian ou Badoit	50cl/100 cl	9 / 15
Basler Wasser, naturelle ou gazeuse – still or sparkling	50cl/75 cl	9 / 12

Sodas – Soft Drinks

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

Bubbles Alcohol-free

Tröpfel Der Zweite	SCHWEIZER TRAUBEN UND HOCHSTAMM ÄPFEL	1 dl	12
		7.5 dl	68

Jus de fruit – fruit juices

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

Bières – Beer

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

Boissons chaudes – Hot drinks

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