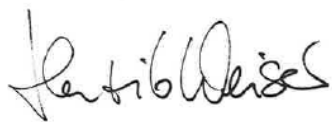


# Genussvolle Momente in der Brasserie Les Trois Rois

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  
Steinpilze, 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»<br>Domaine Jérôme Godon  | Loire – F   | 1 dl<br>2024   | CHF<br>16 |
| BRUNELLO DI MONTALCINO «PELAGRILLI»<br>Siro Pacenti | Toscane – I | 2020           | 22        |
| SANCERRE «VIEILLES VIGNES»<br>Domaine Jérôme Godon  | Loire – F   | 7.5 dl<br>2024 | CHF<br>79 |
| BRUNELLO DI MONTALCINO «PELAGRILLI»<br>Siro Pacenti | Toscane – I | 2020           | 135       |

# Vorspeisen

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| SALADE DE LA BRASSERIE                                                         | 24      |
| Mesclun Salat, Feigen, Brotchips,<br>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 |
| Steinpilze, Artischocke, San Marzano Tomato                               |    |
| 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

Käseauswahl aus Frankreich & Schweiz

32

NUR AM ABEND VERFÜGBAR

Weinempfehlung zum Käse

TAYLOR'S TAWNY PORTWEIN

Golden Age 50 Years

4 cl

59

CHÂTEAU LAFON

Sauternes 2023

1 dl

16

Desserts

CHARIOT DE DESSERTS

Klassische Dessertauswahl

NUR AM ABEND VERFÜGBAR

32

TRILOGIE DE SORBETS

Himbeere, Aprikose, Zitronen-Basilikum

VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

19

CRÈME BRÛLÉE

Kirschglace, Kirschen-Jubilée, Tahiti-Vanille

24

VACHERIN

Holunderblütencreme, Himbeer-Meringue, Erdbeerglace

24

BABÀ

Minze-Verveine, Vanille-Chantilly, Aprikosensorbet

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 |                 |
|------------------|-----------------|
| 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  |

