

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



Thomas Beiglböck
Executive Chef

Menu de Saison

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Jakobsmuscheln aus der Normandie,
Piemonteser Haselnüsse, Kaffirlimette

ŒUF BIO PARFAIT

Trüffelhollandaise, Steinpilze, Mangold

FILET DE BOEUF ROSSINI SUISSE

Sauce Perigourdine, Herbstgemüse, Pommes Dauphines, Foie Gras

TRANCHE D'OPÉRA AUX MARRONS

Marroni, Orange, Basler Läckerli

3-GANG MENU

125

4-GANG-MENU

145

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

Weinempfehlung

CHABLIS «VAILLONS»

Domaine Soupé

Bourgogne – F

1 dl CHF
2019 20

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Etienne Guigal

Rhône- F

2020 20

SAUVIGNON BLANC

Weingut Riehen AG

Bâle - CH

7.5 dl CHF
2021 98

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Pessac Leognan – Anthony Perrin

Bordeaux - F

2015 155

Vorspeisen

HUÎTRES GILLARDEAU N2 (1/2 DUZEND) Pumpernickel, Schalottenvinaigrette, Zitrone	54
SALADE DE LA BRASSERIE Gezupfter Salat, Feigen, Brotchips, Kürbiskernöl-Dressing VEGAN, LAKTOSEFREI	24
SALADE DOUCETTE Nüsslisalat, Speck, Freiland Ei, Croûtons, French Dressing LAKTOSEFREI	26
VELOUTÉ DE POTIRON Basler Leckerli Croûtons, Crème Fraîche VEGETARISCH	26
TAGLIOLINI AU CAVIAR BELUGA 20g Amur Beluga Kaviar, Champagnerschaum	69
ŒUF BIO PARFAIT Trüffelhollandaise, Steinpilze, Mangold VEGETARISCH	38
CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES Jakobsmuscheln aus der Normandie, Piemonteser Haselnüsse, Kaffirlimette LAKTOSEFREI, GLUTENFREI	49
FILET DE VEAU SUISSE MARINÉ Randen, Pumpernickel, Meerretich	42
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD Marroni, Zwetschgenschutney, Brioche von « Bread Love »	42
AMUR BELUGA CAVIAR LES TROIS ROIS SELECTION Blinis, Crème Fraîche, Schnittlauch, Ei 50 g / 125 g	350/700
OSSETRA PREMIER CRU CAVIAR LES TROIS ROIS SELECTION Blinis, Crème Fraîche, Schnittlauch, Ei 50 g / 125 g	250/500

Hauptgänge

PANAIS PLURIEL Petersilie, Waldpilze, Miso VEGETARISCH, GLUTENFREI	42
POIREAUX VINAIGRETTE AUX TRUFFES DU PERIGORD Focaccia Chips, Venenkresse, Périgord Trüffel VEGAN, LAKTOSEFREI	42
FILET DE BŒUF ROSSINI SUISSE Sauce Perigourdine, Herbstgemüse, Pommes Dauphines, Foie Gras GLUTENFREI	75
JOUE DE VEAU BRAISÉE AU PORTO Feines Gemüse, Kerbel, Kartoffelstroh GLUTENFREI	58
MAGRET DE CANARD À LA FRANÇAISE Schalotten Jus , Rübli-Mousseline, Pomme Dauphine	67
BALLOTINE DE LOTTE Sauce Mattelotte, Rahmwirsing GLUTENFREI	69
CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES Champagner,Butternusskürbis-Variation, gezupfte Kräuter GLUTENFREI	65

Klassiker der Brasserie

TARTARE DE BŒUF Rindstartar, eingelegtes Gemüse, Pommes Frites, Toast	35/58
BISQUE DE HOMARD Hummertatar, Champagnerschaum, Kaffee	32/58
ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Champignons, Rösti	64
ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU Wiener Schnitzel, Gurkensalat, Pommes Frites	58
RIB EYE CAFÉ DE PARIS Rib Eye, Café de Paris, Pommes Allumettes GLUTENFREI	68
SOLE MEUNIÈRE Seezunge, Kartoffel-Mousseline, Mandel	79

Käse

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 32
Käseauswahl aus Frankreich & Schweiz

NUR AM ABEND VERFÜGBAR

Weinempfehlung zum Käse

TAYLOR'S TAWNY PORTWEIN 4 cl 59
Golden Age 50 Years

CHÂTEAU LAFON 1 dl 16
Sauternes 2023

Desserts

CHARIOT DE DESSERTS 32
Klassische Dessertauswahl
NUR AM ABEND VERFÜGBAR

TRILOGIE DE SORBETS 19
Quitte, Schokolade, Feige
VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

CRÈME BRÛLÉE VANILLE TAHITI 24
Mandarine, Tuile, Melisse

TRANCHE D'OPÉRA AUX MARRONS 24
Marroni, Orange, Basler Läckerli

FONDANT AU CHOCOLAT 24
Grand Cru Schokolade, Tahiti Vanille Sauce

CRÊPES SUZETTE P.P. 34
Flambiert mit Grand Marnier und Cognac, ab 2 Personen
BITTE ÄUSSERN SIE IHREN WUNSCH ZU BEGINN DER BESTELLUNG.

ALLE PREISE IN CHF, INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT FLEISCH		HERKUNFT FISCH		HERKUNFT BROT	
CH	Kalb, Rind	NO	Jakobsmuschel , Kabeljau	IT	Kaviar
FR	Foie Gras, Austern, Ente	CA	Hummer	NAO	Seeteufel (Wildfang)
		NL	Seezunge (Wildfang)		

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
PI NOT NOIR «CUVÉE CASPAR» Siebe Dupf	Bâle-Campagne - CH	2023	18
RIESLING «CUVÉE MELCHIOR» Domaine Léon Boesch	Alsace - F	2023	15
CHABLIS «VAILLONS» Domaine Soupé	Yonne - F	2019	20
VINS ROUGES ROTWEINE		1 dl	CHF
PAUILLAC DE LYNCH-BAGES 3 ^{ème} Vin du Château Lynch-Bages	Bordeaux - F	2020	18
CHATEAUNEUF-DU-PAPE Domaine E. Guigal	Côtes du Rhône - F	2020	20
BAROLO LUDO Poderi Luigi Einaudi	Piémont - I	2020	19
VINS LIQUOREUX - DESSERTWEINE		1 dl	CHF
SAUTERNES DU CHÂTEAU LAFON	Bordeaux - F	2023	16
MOSCATO DI PANTELLERIA «KABIR»	Sicile - I	2022	16