

# 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.



Hervé Mahler  
Maître d'Hôtel



Thomas Beiglböck  
Executive Chef

# Menu de Saison

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES  
Jakobsmuscheln aus der Normandie,  
Piemonteser Haselnüsse, Kaffirlimette

ŒUF BIO PARFAIT  
Steinpilze, Trüffel Hollandaise, Mangold

SELLE DE CHEVREUIL  
Pfefferkirschen, Topinambur, Grand Veneur, handgeschabte Spätzle

LES TROIS ROIS ROSE  
Quitte, Tonkabohne, Champagner

---

|             |     |
|-------------|-----|
| 3-GANG MENU | 125 |
| 4-GANG-MENU | 145 |

---

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

# Weinempfehlung

|                                                                        |               |                |            |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|------------|
|                                                                        |               | 1 dl           | CHF        |
| RIESLING «CUVÉE MELCHIOR»<br>Domaine Léon Boesch                       | Alsace - F    | 2023           | 15         |
| PAUILLAC DE LYNCH-BAGES<br>3 <sup>ème</sup> Vin de Château Lynch-Bages | Bordeaux- F   | 2020           | 18         |
| MALANSER CHARDONNAY<br>Weingut Wegelin                                 | Grisons - CH  | 7.5 dl<br>2023 | CHF<br>120 |
| MONTHÉLIE «EN REMAGNIEN»<br>Domaine Lejeune                            | Bourgogne - F | 2022           | 125        |

# Vorspeisen

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| SALADE DE LA BRASSERIE                                     | 24      |
| Gezupfter Salat, Feigen, Brotchips, Kürbiskernöl-Dressing  |         |
| VEGAN, LAKTOSEFREI                                         |         |
| SALADE DOUCETTE                                            | 26      |
| Nüsslisalat, Speck, Freiland Ei, Croûtons, French Dressing |         |
| LAKTOSEFREI                                                |         |
| VELOUTÉ DE POTIRON                                         | 26      |
| Basler Leckerli Croûtons, Crème Fraîche                    |         |
| VEGETARISCH                                                |         |
| TAGLIOLINI AU CAVIAR BELUGA                                | 69      |
| 20g Amur Beluga Kaviar, Champagnerschäum                   |         |
| ŒUF BIO PARFAIT                                            | 38      |
| Steinpilze, Trüffel Hollandaise, Mangold                   |         |
| VEGETARISCH                                                |         |
| CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES                       | 49      |
| Jakobsmuscheln aus der Normandie,                          |         |
| Piemonteser Haselnüsse, Kaffirlimette                      |         |
| LAKTOSEFREI, GLUTENFREI                                    |         |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD                             | 42      |
| Maronen, Zwetschgenschutney, Brioche von « Bread Love »    |         |
| 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

|                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PANAIS PLURIEL<br>Petersilie, Waldpilze, Miso<br>VEGETARISCH, GLUTENFREI                                            | 42 |
| POIREAUX VINAIGRETTE AUX TRUFFES DU PERIGORD<br>Focaccia Chips, Venenkresse, Périgord Trüffel<br>VEGAN, LAKTOSEFREI | 42 |
| FILET DE BŒUF ROSSINI SUISSE<br>Sauce Périgueux, Gratin, Herbstgemüse<br>GLUTENFREI                                 | 75 |
| JOUE DE VEAU BRAISÉE AU PORTO<br>Kartoffel-Mousseline, feines Gemüse, Kerbel                                        | 58 |
| SELLE DE CHEVREUIL<br>Pfefferkirschen, Topinambur, Grand Veneur, handgeschabte Spätzle                              | 72 |
| FILET DE SANDRE POCHÉ SWISS ALPINE<br>Hummer Beurre Blanc, Fondant-Kartoffel, Bergamotte<br>GLUTENFREI              | 65 |
| CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES<br>Butternutkürbis-Variation, Champagner, handgezapfte Kräuter<br>GLUTENFREI           | 65 |

# Klassiker der Brasserie

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

# Käse

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS32

Käseauswahl aus Frankreich & Schweiz

NUR AM ABEND VERFÜGBAR

## Weinempfehlung zum Käse

TAYLOR'S TAWNY PORTWEIN4 cl59

Golden Age 50 Years

CHÂTEAU LAFON1 dl16

Sauternes 2023

# Desserts

CHARIOT DE DESSERTS32

Klassische Dessertauswahl

NUR AM ABEND VERFÜGBAR

TRILOGIE DE SORBETS19

Quitte, Schokolade, Feige

VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

CRÈME BRÛLÉE VANILLE TAHITI24

Birne, Tuile, Melisse

LES TROIS ROIS ROSE24

Quitte, Tonkabohne, Champagner

FONDANT AU CHOCOLAT24

Grand Cru Schokolade, Vanille

CRÊPES SUZETTEP.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 |
| DE               | Reh        | CA             | Hummer                   | CH            | Zander |
| FR               | Foie Gras  | 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»<br>Siebe Dupf                               | Bâle-Campagne - CH    | 2023 | 18  |
| RIESLING «CUVÉE MELCHIOR»<br>Domaine Léon Boesch                       | Alsace - F            | 2023 | 15  |
| CHABLIS «VAILLONS»<br>Domaine Soupé                                    | Yonne - F             | 2019 | 20  |
| VINS ROUGES   ROTWEINE                                                 |                       | 1 dl | CHF |
| PAUILLAC DE LYNCH-BAGES<br>3 <sup>ème</sup> Vin du Château Lynch-Bages | Bordeaux - F          | 2020 | 18  |
| CHATEAUNEUF-DU-PAPE<br>Domaine E. Guigal                               | Côtes du Rhône - F    | 2020 | 20  |
| BAROLO LUDO<br>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  |