



**B
A
R**

LES TROIS ROIS

Basel
Switzerland

Inhaltsverzeichnis

WINTER SPECIAL	3
TEE / AUFGÜSSE	
Schwarztee	4-6
Grüntee	7
Weisser Tee	8
Gelber Tee	9
Aufgüsse	9-12
TRINKSCHOKOLADE	13
KAFFEE	14-15
MINERALWASSER	16
FRUCHTSÄFTE	16
SÜSSGETRÄNKE	17
BAR FOOD	18-21
Winterspezialitäten	18
Desserts	22
ALLERGENE	23-24

Drink Guide

WINTER SPECIAL	3
TEA / INFUSIONS	
Black Tea	4-6
Green Tea	7
White Tea	8
Yellow Tea	9
Infusions	9-12
HOT CHOCOLATE	13
COFFEE	14-15
MINERAL WATER	16
FRUITE JUICES	16
SODAS	17
BAR FOOD	18-21
Winter Specials	18
Desserts	22
LIST OF ALLERGENS	23-24

WINTER SPECIAL

ENTDECKEN SIE UNSERE AUSGESUCHTEN FAVORITEN FÜR GEMÜTLICHE WINTERTAGE

WINTERPUNSCH LES TROIS ROIS 16
Kirsche, Apfel, Hagebutte und Kimo Tee verfeinert
mit weihnachtlichen Gewürzen
NACH EMPFEHLUNG DES BARTEAMS MIT RUM 24

IRISH COFFEE 20
Ein Klassiker der Barkultur in neuem Format trifft es
auf den Punkt

SEIJAKU OVER THE CLOUDS 20
Ein warmer Drink mit feinen Zitrusnote von Yuzu,
Jasmin, Sencha Ingwer Tee und Wassermelone.

SWISS MOUNTAIN SCHOKOLADE LES TROIS ROIS 16
Ein Traum in Weiss
Weisse Schokolade mit Schlagrahm
AUF WUNSCH GERNE MIT RUM SERVIERT 24

EIN KALTER ALKOHOLISCHER TWIST FÜR GENIESSER
WINTERTRAUM 26
Ein harmonisches Zusammenspiel aus Zacapa Rum,
Birne, Zitrone und etwas Zimt.
Ein fruchtig-frischer Genuss.

WINTER SPECIAL

DISCOVER OUR HANDPICKED FAVORITES FOR COZY WINTER DAYS

WINTERPUNSCH LES TROIS ROIS 16
Cherry, apple, rosehip, and Kimo tea, enhanced
with festive spices
RECOMMENDED BY THE BAR TEAM WITH RUM 24

IRISH COFFEE 20
A classic of bar culture in a new format

SEIJAKU OVER THE CLOUDS 20
A warm drink with delicate citrus notes of yuzu,
jasmine, sencha ginger tea and watermelon.

SWISS MOUNTAIN CHOCOLATE LES TROIS ROIS 16
A dream in white
White chocolate with whipped cream
UPON REQUEST, GLADLY SERVED WITH RUM 24

A COLD, ALCOHOLIC TWIST FOR TRUE CONNOISSEURS
WINTER DREAM 26
A harmonious blend of Zacapa rum, pear, lemon
and a touch of cinnamon.
A fruity and refreshing delight.

Schwarztee

HAUSMISCHUNG «LES TROIS ROIS» 16
ZIEHDAUER: 3–4 MINUTEN

Eine von L'art du thé speziell kreierte Mischung für das Les Trois Rois. Die Blätter aus den 3 Hauptpflücksaisons von Darjeeling vereint in einem Tee! Feinster, blumiger Firstflush, Secondflush mit dem unverkennbaren Muskatgeschmack und die kräftige Herbstpflückung (Autumnal) aus dem Teegarten Gopaldhara lassen diesen Blend zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Das reine Aroma und der hellgoldene Aufguss stimulieren die Sinne und den Geist.

ENGLISH BREAKFAST TEA 14
ZIEHDAUER: 3–4 MINUTEN

Sie besteht aus verschiedenen indischen Tees mit blumigen bis kräftigen Aromen. Sehr britisch, aromatisch, kräftig, dunkle Tasse, ideal mit Milch zu trinken, ein Tee für jede Tageszeit. Anregend und spritzig im Aroma.

EARL GREY IMPÉRIAL 14
Schwarzteemischung
ZIEHDAUER: 3–4 MINUTEN

Grundlage bilden erlesene Spitzentees aus China und Ceylon bis hin zu Darjeelings, die mit Öl der Bergamotte (einer Zitrusfrucht) aromatisiert werden.

Black Tea

HOUSE SELECTION „LES TROIS ROIS“ 16
BREWING TIME: 3–4 MINUTES

A tea selection from the L'art du thé especially created for the Grand Hotel Les Trois Rois. Leaves from the three main picking seasons from Darjeeling are put together in the same tea. The fine flowery first flush, the unmistakable nutmeg taste of the second flush and the strong leaves of the autumn harvest from the tea garden Gopaldhara give you an unforgettable experience.

ENGLISH BREAKFAST TEA 14
BREWING TIME: 3–4 MINUTES

It contains different Indian teas from flowery to strong aromas. Very British, aromatic, strong, dark colour and ideal to drink with milk. A tea for any time of the day. The perfect pick-me-up!

EARL GREY IMPÉRIAL 14
Black Tea Mixture
BREWING TIME: 3–4 MINUTES

The basis of this tea is taken from the best teas from China, Ceylon, and Darjeeling, with the oil from the bergamot (a citrus fruit) for flavour.

Schwarztee

LAPSANG SOUCHONG

14

Schwarztee aus China

ZIEHDAUER: 3–4 MINUTEN

Die handgepflückten Teeblätter aus der Provinz Fujian werden langsam über Feuerstellen getrocknet, wodurch Lapsang Souchong seinen rauchigen Geschmack und unverwechselbar tief rotbraunen Aufguss erhält. Er ist fein ausbalanciert mit dezenter, angenehmer Rauch- und Röstnote. Er eignet sich vortrefflich als Begleiter würziger Speisen. Man kann ihn durchaus pur trinken; ohne Zitrone, Milch oder Zucker.

ASSAM RUNGAGORA

14

Schwarztee aus Indien

ZIEHDAUER: 2–3 MINUTEN

Assam, die Hochebene im Norden Indiens, ist das grösste zusammenhängende Tee-Anbaugebiet der Welt, und seine gleichnamigen Tees gehören zu den kräftigsten Sorten schwarzen Tees. Assam-Tee ist ein genussvoller und sehr blumiger Tee in sehr hoher Qualität und mit schönen Blättern mit goldenen Spitzen.

Black Tea

LAPSANG SOUCHONG

14

Black Tea from China

BREWING TIME: 3–4 MINUTES

The hand-picked tea leaves from the province of Fujian are dried slowly over a pinewood fire, giving lapsang souchong its full smoky flavour and its unmistakable red-brown colour. A perfect tea to wake up. Lapsang souchong is delicately balanced with a pleasant smoked and roasted touch. It is excellent with spicy foods and can be drunk without lemon, milk, or sugar.

ASSAM RUNGAGORA

14

Black Tea from India

BREWING TIME: 2–3 MINUTES

Assam, the high plains in North India, is the biggest tea region of the world, and its teas are among the strongest types of black tea. Assam tea is an enjoyable, very flowery tea of very high quality with beautiful leaves with golden tips.

Schwarztee

DARJEELING ARYA MUSCATEL BIO 14
Schwarztee aus Indien
ZIEHDAUER: 2–3 MINUTEN

Im Nordosten Indiens, an den Südhängen des Himalayas, entsteht der berühmte Darjeeling-Tee, ohne Zweifel eine der wertvollsten Teesorten der Welt. Die Arya Gärten wurden von buddhistischen Mönchen gegründet und zählt zu den ältesten Gärten Darjeelings. Ausgeprägter Muskatgeschmack charakterisiert diesen absoluten Spitzentee aus kontrolliert biologischem Anbau. Vollmundig, frisch und spritzig im Geschmack.

NUWARA ELIYA 14
Schwarztee aus Ceylon
ZIEHDAUER: 3–4 MINUTEN

Nuwara Eliya liegt auf 1,884 Meter Höhe am Fuße des höchsten Berges Sri Lankas, des Mount Pidurutalagala (2,524 müM). Dieser Tee ist der „Champagner“ unter den Ceylon-Tees. Ein aromatischer schwarzer Nachmittagstee mit einem frisch-fruchtigen und mild-würzigen Geschmack in einer delikate hellen Tasse.

Black Tea

DARJEELING ARYA MUSCATEL BIO 14
Black Tea from India
BREWING TIME: 2–3 MINUTES

In the northeast of India, on the southern slopes of the Himalayas, grows this famous Darjeeling tea, undoubtedly one of the most valuable tea types in the world. The Arya Gardens were founded by Buddhist monks and are among the oldest gardens in Darjeeling. It has a strong nutmeg flavor and is full-bodied, fresh, and lively in taste.

NUWARA ELIYA 14
Black Tea from Ceylon
BREWING TIME: 3–4 MINUTES

Nuwara Eliya is located 1,884 meters above sea level at the foot of Mount Pidurutalagala (2,524 meters), the highest mountain in Sri Lanka. This is the “champagne” of Ceylon teas, a fresh, fruity afternoon tea with a mild, spicy flavor in a delicate light cup.

Grüntee

LUNG CHING 14
Grüntee aus China
ZIEHDAUER: 4–5 MINUTEN

In China einer der beliebtesten grünen Tees. Mao Tse-tung servierte ihn Präsident Nixon bei ihrem ersten Treffen. Der Tee hat folgende Namen: Lung Ching, Drachenbrunnen. Ergibt einen Aufguss von jadegrüner Farbe, markantes Aroma mit exquisitem Geschmack, für jede Tageszeit geeignet, vitaminreich und klar.

IMPÉRIAL JASMIN DRAGON PEARLS 14
ZIEHDAUER: 4–5 MINUTEN

Der König unter den Jasmintees. Die kostbarsten Blüten werden mit gerade frisch ausgetriebenen, jungen Teeblättern vermischt und nach einem aufwendigen Verfahren zu kleinen Kugeln (Pearls) gerollt. Ein einzigartiger Jasmingeschmack mit heller, leicht grüner Tasse und feinstem Jasminduft bei vollblumigem, elegantem Geschmack.

SENCHA INGWER 14
ZIEHDAUER: 6–7 MINUTEN

Grüntee mit Ingwerstückchen und Sonnenblumenblüten. Erfrischend würzig. Die Ingwerwurzel enthält verdauungsfördernde, magenstärkende, appetit- und kreislaufanregende Stoffe.

Green Tea

LUNG CHING 14
Green Tea from China
BREWING TIME: 4–5 MINUTES

One of the most loved green teas in China. Mao Tse-tung served it to President Nixon at their first meeting. The tea has the following names: Lung Ching or dragon's well. This tea has a jade-green color, a distinctive aroma, and an exquisite taste, suitable for any time of day.

IMPÉRIAL JASMIN DRAGON PEARLS 14
BREWING TIME: 4–5 MINUTES

The king of jasmine teas. The precious blossoms are mixed with freshly plucked young tea leaves and then rolled into small pearls through a time-consuming process. A unique jasmine flavor with a light green cup and the finest jasmine scent with a fully floral, elegant taste.

SENCHA GINGER 14
BREWING TIME: 6–7 MINUTES

Green tea with ginger pieces and sunflower blossoms. Refreshingly spicy. Ginger root contains digestive, stomach-strengthening, appetite-enhancing, and circulatory-stimulating substances.

Weisser Tee

PAI MU TAN

14

Weisser Tee aus China

ZIEHDAUER: 8–10 MINUTEN

Seine Heimat sind die hoch gelegenen Bergregionen der chinesischen Provinz Fujian. Nur die jüngsten Blättchen des Teestrauchs bzw. dessen noch ungeöffnete Knospen werden für weißen Tee verwendet, die lediglich gewelkt und getrocknet werden. Seine Exklusivität verdankt er der sorgfältigen Auswahl des Pflückguts; er wird nur in sehr kleinen Mengen hergestellt. Er hat einen feinen blumigen Geschmack, sein Aufguss ist mandarinenfarbig.

WHITE TEA PASSION

14

ZIEHDAUER: 6–8 MINUTEN

Die Basis dieses Tees bildet weißer Tee, der mit Rosenblütenblättern, einem Hauch von Aprikose und Passionsfrucht verfeinert wird. Die feine Zitrusnote der Bergamotte rundet das Aromenspiel harmonisch ab. Eine Komposition aus Frische und Fruchtigkeit.

White Tea

PAI MU TAN

14

White Tea from China

BREWING TIME: 8–10 MINUTES

This tea comes from the high mountain regions of the Chinese province of Fujian. Only the youngest leaves and unopened buds of the tea bush are dried and used for this tea. Its exclusivity is due to the careful selection of the leaves, and it is produced in very small quantities. It has a flowery flavor, and when brewed, the infusion is mandarin-colored.

WHITE TEA PASSION

14

BREWING TIME: 6–8 MINUTES

The base of this tea is white tea, refined with rose petals and a hint of apricot and passion fruit. A delicate citrus note of bergamot rounds off the harmonious aroma. A composition of freshness and fruitiness.

Aufgüsse

HUO SHAN HUANG YA 16
Gelber Tee aus China
ZIEHDAUER: 5–6 MINUTEN

Dieser Tee aus dem Gebiet Huo Shan zählt zu den 10 berühmtesten Tee Chinas. Nur die obersten Triebe der Teepflanzen werden verwendet. Nach leichtem Welken und Rollen werden die Blätter öfter und fest in Baumwolltücher gewickelt, ausgebreitet und getrocknet. Dadurch bekommt der Tee seine gelbliche Farbe und einen frischen Kastaniencharakter.

FLEURS D'ORANGER OOLONG 14
ZIEHDAUER: 4–5 MINUTEN

Dieser Tee verbindet die leicht nussigen und blumigen Noten des halbfermentierten Oolong mit der Süße und floralen Frische der Orangenblüte. Beruhigend für den Abend. Man trinkt ihn pur, ohne Milch, tagsüber und während oder nach den Mahlzeiten. Durch seinen sehr niedrigen Koffeingehalt eignet sich dieser Tee auch hervorragend für späte Genussmomente.

Infusions

HUO SHAN HUANG YA 16
Yellow Tea from China
BREWING TIME: 5–6 MINUTES

This tea from the Huo Shan region is one of the 10 most famous teas in China. Only the top shoots of the tea plants are used. After light withering and rolling, the leaves are often wrapped tightly in cotton cloths, spread out and dried. This gives the tea its yellowish color and fresh chestnut character.

FLEURS D'ORANGER OOLONG 14
BREWING TIME: 4–5 MINUTES

This tea combines the lightly nutty and floral notes of semi-fermented oolong with the sweet and fragrant freshness of orange blossoms. Calming and soothing in the evening. It is enjoyed pure, without milk, throughout the day and during or after meals. Due to its very low caffeine content, this tea is also perfectly suited for late moments of indulgence.

Aufgüsse

ALPEN CHIC 14
ZIEHDAUER: 3–5 MINUTEN

Trendiger Kräuter-Aufguss mit Walderdbeerenblättern, Zitronenmelisse, Salbei, Johannisbeerblättern, Orangenblüten, Sonnenblumenblüten, Lavendelblüten, Zitronenverveine und Feld-Thymian. Eine harmonische Verbindung von Genuss und Gesundheit.

PFEFFERMINZ 14
ZIEHDAUER: 3–5 MINUTEN

Das unvergleichliche Aroma der Nanah-Minze aus Marokko erzeugt den Geschmack des traditionellen marokkanischen Tee-Erlebnisses.

EISENKRAUT 14
ZIEHDAUER: 3–5 MINUTEN

Auch bekannt als Verveine, wird dieser Tee aus den im Sommer zur Blüte gereiften Knospen des Eisenkrauts gewonnen. Er birgt eine leichte Note von Zitrus in sich. Eisenkraut war ein wichtiges Kraut der Druiden.

KAMILLE 14
ZIEHDAUER: 3–5 MINUTEN

Bekannt in der Heilmedizin wegen der entzündungshemmenden Wirkung, bietet dieser Aufguss die ideale Gelegenheit, den eigenen Körper auf angenehme Art zu entspannen.

Infusions

ALPINE CHIC 14
BREWING TIME: 3–5 MINUTES

Trendy herbal infusion featuring wild strawberry leaves, lemon balm, sage, blackcurrant leaves, orange blossoms, sunflower blossoms, lavender blossoms, lemon verbena, and wild thyme. A harmonious blend of pleasure and well-being.

PEPPERMINT 14
BREWING TIME: 3–5 MINUTES

Nothing compares with the taste of Nanah mint from Morocco, which gives you a traditional Moroccan tea experience.

VERBENA 14
BREWING TIME: 3–5 MINUTES

This tea is made from the flowers of verbena harvested in summer, and it carries a hint of citrus. Verbena was an important herb for the Druids.

CAMOMILE 14
BREWING TIME: 3–5 MINUTES

Taken from herbal medicine, this is the ideal tea for full-body relaxation. It is said that camomile helps to reduce inflammation.

Aufgüsse

ROOIBOS 14

ZIEHDAUER: 3–5 MINUTEN

Rooibos ist ein koffeinfreier Tee aus Südafrika, der reich an Vitamin C und Mineralstoffen ist. Sein milder, intensiver Geschmack und die rotbraune Farbe entwickeln sich bei der Fermentation. Eine Mischung aus Rooibos, Karotte, Zitronengras, Malvenblüten und Hagebuttenschale fügt weitere Aromen hinzu.

OLIVE 14

ZIEHDAUER: 4–5 MINUTEN

Eine überraschende Mischung aus Olivenblättern, Apfelstücken und Zitronengras mit natürlichem Erdbeer- und Orangenaroma.

KIMO 14

ZIEHDAUER: 5–6 MINUTEN

Exquisite Mischung aus Zitronenmelisse, Zimt, Kakaobohnen, Süssholzwurzel, Kardamom, Ingwer, Schokolade, rosa Pfeffer und Gewürznelken.

PINA COLADA 14

ZIEHDAUER: 5–6 MINUTEN

Eine tropische Mischung aus Hagebuttenschalen, Apfelstücken, Hibiskusblüten, Ananas und Kokosnuss.

Infusions

ROOIBOS 14

BREWING TIME: 3–5 MINUTES

Rooibos is a caffeine-free tea from South Africa, rich in vitamin C and minerals. Its mild, intense flavor and reddish-brown color develop during fermentation. A blend of rooibos, carrot, lemongrass, mallow blossoms, and rosehip peel adds extra flavors.

OLIVE 14

BREWING TIME: 4–5 MINUTES

A surprising mixture of olive leaves, pieces of apple and lemon grass with natural strawberry and orange flavouring.

KIMO 14

BREWING TIME: 5–6 MINUTES

Exquisite blending from lemon balm, cinnamon, cacao beans, liquorice root, cardamom, ginger, chocolate flakes, pink pepper and cloves.

PINA COLADA 14

BREWING TIME: 5–6 MINUTES

A tropical blend of rosehip peels, apple pieces, hibiscus blossoms, pineapple and coconut.

Aufgüsse

L'ESPRIT DE VIE BIO 14
ZIEHDAUER: 4 – 5 MINUTEN

Diese belebende Mischung vereint die natürliche Kraft des Mate mit Apfelstückchen, Rosenblättern, Zitronengras, Pfefferminze und Hagebuttenschalen. Der leicht herbe, erdig-grüne Charakter des Mate trifft auf eine angenehm erfrischende Aromatik – vitalisierend und belebend, dank des natürlichen Koffeingehalts.

LEMON ROSE BIO 14
ZIEHDAUER: 4 – 5 MINUTEN

Eine erfrischende Komposition aus Apfelstücken, Zitronengras, zarten Rosenblüten, Hibiskus und feinsäuerlicher Hagebutte – verfeinert mit natürlichen Limettenaromen. Eine Erfrischung für warme Tage, der ganz ohne Koffein auskommt. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

CHAI TEE BIO 14
ZIEHDAUER: 5 – 7 MINUTEN

Eine Komposition aus kräftigem Schwarztee aus Assam und einer aromatischen Gewürzmischung mit Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken und schwarzem Pfeffer. Vollmundig, würzig und wohltuend – ein Hauch von Indien in jeder Tasse.

Infusions

L'ESPRIT DE VIE BIO 14
BREWING TIME: 4 – 5 MINUTES

This invigorating infusion combines the natural strength of mate with apple pieces, rose petals, lemongrass, peppermint, and rosehip peels. The slightly bitter, earthy-green character of mate meets a pleasantly refreshing aroma – energizing and revitalizing, thanks to its natural caffeine content.

LEMON ROSE BIO 14
BREWING TIME: 4 – 5 MINUTES

A revitalizing composition of apple pieces, lemongrass, delicate rose petals, hibiscus, and tangy rosehip – refined with natural lime aromas. A perfect refreshment for warm days, completely caffeine-free. All ingredients are from certified organic cultivation.

CHAI TEE BIO 14
BREWING TIME: 5 – 7 MINUTES

A blend of robust Assam black tea and a fragrant spice mix featuring cinnamon, cardamom, ginger, cloves, and black pepper. Full-bodied, spicy, and soothing – a touch of India in every cup.

Trinkschokolade

SWISS MOUNTAIN SCHOKOLADE LES TROIS ROIS 16
Ein Traum in Weiss-weiße Schokolade mit Schlagrahm

L'ORIGINALE 13
MILCHSCHOKOLADE, CLUB 52%
Aus zwei verschiedenen Grand-Cru-Schokoladen hergestellte Hausmischung der Traditionsconfiserie Schiesser in Basel. Ausgeprägtes Schokoladenaroma, cremig, ausgewogen, verhaltene Bitternote, nussig, schmeichlerisch süß.

MARIE ANTOINETTE 15
Die Mischung aus beiden Grand-Cru-Schokoladen wird verfeinert mit Zimt und Salzkaramel.

PURETE NOIRE 13
SCHWARZE SCHOKOLADE, CUBA CRIOLLO 72%
Hochprozentige Grand-Cru-Schokolade. Kräftig, vielschichtig, angenehme Bitternote.
Für Connaisseurs.

GERNE KÖNNEN SIE DIE SCHOKOLADEN AUCH MIT
RUM, COGNAC ODER WHISKEY GENIEßEN
Supplement +8

Hot Chocolate

SWISS MOUNTAIN CHOCOLATE LES TROIS ROIS 16
A dream in white - white chocolate with whipped cream

L'ORIGINALE 13
MILK CHOCOLATE, CLUB 52%
Exclusive house blend of the renowned Confiserie Schiesser in Basel, produced from two grand cru chocolates. Strong chocolate aroma, creamy, balanced, restrained bitter note, nutty, flatteringly sweet.

MARIE ANTOINETTE 15
The blend of both Grand Cru chocolates is enhanced with cinnamon and salted caramel.

PURETÉ NOIRE 13
DARK CHOCOLATE, CUBA CRIOLLO 72%
Highly concentrated grand cru chocolate. Robust, well defined, complex, pleasurable bitter note.
For connoisseurs.

YOU ARE ALSO WELCOME TO ENJOY THE CHOCOLATES WITH
RUM, WHISKEY OR COGNAC
Supplement +8

Kaffee aus der Rösterei Rast

ESPRESSO BALTHASAR 8

Zusammen mit Sommelier Christoph Kokemoor wurde der exquisite Espresso Blend „Balthasar“ kreiert. Der Blend besteht aus vier ausgesuchten Spitzen-Arabicas der führenden Kaffee-Produzenten aus Brasilien, Äthiopien, Honduras und Peru. Die harmonischen, nussigen Aromen und der wunderbar zartbittere Abgang mit leichten Kakao-Noten schmeichelt dem kundigen Gaumen.

ESPRESSO MELCHOIR 8

Nur die besten Arabicas aus Brasilien, Ruanda, Guatemala und Kolumbien werden für diesen einzigartigen Espresso eingesetzt. Die ausgesuchten Spitzenkaffees faszinieren durch eine wunderbar intensive Süsse, zarte Säuren und leicht würzige Aromen.

KAFFEE BARISTA CRÈME 8

Wird aus fünf ausgesuchten Arabicas zusammengestellt. Die Mischung bietet eine enorme Geschmackskomplexität mit feinsten floralen und fruchtigen Noten. Die Kombination von Bohnen aus Guatemala, Kenia, Costa Rica, Papua-Neuguinea und Sumatra Mandheling bietet nebst Schokolade-, Vanille-, Beeren- und Fruchtaromen eine wunderbare Geschmacksfülle.

Coffee from the roastery Rast

ESPRESSO BALTHASAR 8

Alongside sommelier Christoph Kokemoor, the exquisite espresso blend „Balthasar“ was crafted. The blend comprises four carefully selected top-grade Arabicas from leading coffee producers in Brazil, Ethiopia, Honduras, and Peru. The harmonious, nutty flavors and the wonderfully subtle bitter finish with delicate hints of cocoa are a delight to the discerning palate.

ESPRESSO MELCHOIR 8

Only the finest Arabicas from Brazil, Ruanda, Guatemala, and Colombia are used for this exceptional espresso. The selected premium coffees captivate with wonderfully intense sweetness, delicate acidity, and lightly spicy flavors.

KAFFEE BARISTA CRÈME 8

Barista Crème is made up of five selected Arabicas. The blend offers a tremendous taste complexity with the finest floral and fruity notes. The combination of beans from Guatemala, Kenya, Costa Rica, Papua New Guinea, and Sumatra Mandheling, in addition to chocolate, vanilla, berry, and fruit flavours, offers a wonderful richness of taste.

Kaffee aus der Rösterei Rast

ESPRESSO	8
ESPRESSO MACCHIATO	8
RISTRETTO	8
DOPPELTER ESPRESSO	11
KAFFEE	8
MILCHKAFFEE	9
CAPPUCCINO	10
LATTE MACCHIATO	10
MATCHA LATTE	12
CHAI MATCHA LATTE	12
CHAI LATTE	14
Mit Karamell- oder Zimtsirup	

Unsere Heissgetränke können wir Ihnen auf Wunsch mit lactosefreier oder Magermilch, Soja-, Hafer-, oder Mandelmilch zubereiten.

Coffee from the roastery Rast

ESPRESSO	8
ESPRESSO MACCHIATO	8
RISTRETTO	8
DOUBLE ESPRESSO	11
COFFEE	8
MILK COFFEE	9
CAPPUCCINO	10
LATTE MACCHIATO	10
MATCHA LATTE	12
CHAI MATCHA LATTE	12
CHAI LATTE	14
With caramel or cinnamon syrup	

We can prepare our hot beverages for you with lactose-free or skim milk, soy, oat, or almond milk upon request.

Mineralwasser

PERRIER mit Kohlensäure	3.3 DL	8
VALSER mit Kohlensäure	5 DL	9
VALSER ohne Kohlensäure	5 DL	9
BADOIT mit Kohlensäure	5 DL	9
EVIAN ohne Kohlensäure	5 DL	9
BASLER WASSER mit Kohlensäure	5 DL	9
BASLER WASSER ohne Kohlensäure	5 DL	9

Mineral Water

PERRIER sparkling	3.3 DL	8
VALSER sparkling	5 DL	9
VALSER still	5 DL	9
BADOIT sparkling	5 DL	9
EVIAN still	5 DL	9
BASLER WASSER sparkling	5 DL	9
BASLER WASSER still	5 DL	9

Fruchtsäfte

APFELSAFT naturtrüb	2 DL	8
TOMATENSAFT	2 DL	9
ORANGENSAFT	2 DL	10
ORANGENSAFT frisch gepresst	2 DL	15
GRAPEFRUITSAFT frisch gepresst	2 DL	16
CRANBERRYSAFT	2 DL	8

Fruit Juices

APPLE JUICE unfiltered	2 DL	8
TOMATO JUICE	2 DL	9
ORANGE JUICE	2 DL	10
ORANGE JUICE freshly squeezed	2 DL	15
GRAPEFRUIT JUICE freshly squeezed	2 DL	16
CRANBERRY JUICE	2 DL	8

Süssgetränke

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO	3.3 DL	9
RIVELLA Blau, rot	3.3 DL	9
ELMER CITRO	3 DL	9
RAMSEIER APFELSAFT	3.3 DL	9
RED BULL	2.5 DL	10
SCHWEPPE'S PREMIUM Lime Tonic	2 DL	8
SWISS MOUNTAIN SPRING Tonic Water	2 DL	9
SWISS MOUNTAIN SPRING Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	2 DL	9
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	2 DL	9
SAN BITTER	1 DL	7
EISTEE HAUSGEMACHT Gesüsst oder ungesüsst	3.5 DL	13

Sodas

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO	3.3 DL	9
RIVELLA Blue, red	3.3 DL	9
ELMER CITRO	3 DL	9
RAMSEIER APPLE JUICE	3.3 DL	9
RED BULL	2.5 DL	10
SCHWEPPE'S PREMIUM Lime Tonic	2 DL	8
SWISS MOUNTAIN SPRING Tonic Water	2 DL	9
SWISS MOUNTAIN SPRING Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	2 DL	9
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	2 DL	9
SAN BITTER	1 DL	7
HOME-MADE ICE TEA Sweetened or unsweetened	3.5 DL	13

von 12 Uhr mittags bis Mitternacht – *from 12 noon to midnight*

Winterspezialitäten

KÄSESPÄTZLE & PÉRIGORD TRÜFFEL 44
Appenzeller Käse, handgezapftes Salatbouquet (1,7,9)
VEGETARISCH

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 25
Gruyère, Appenzeller, Brioche Toast (1,7,9,10)
VEGETARISCH

QUICHE LORRAINE 29
Lauch, Speck, Salatbouquet (1,3,7,9)

RAUHLACHS-RÖSTI 37
Lachs, Dill-Creme fraîche (1,3,4,7)

BÜNDNERFLEISCH-RÖSTI 37
Bündnerfleisch, Lauch (1,3,4,7)

BASLER RAUCHWURST 32
Hausgemachter Wintersenf, eingelegtes Gemüse,
Meerrettich, Sauerteigbrot von «Bread Love» (1,9,10)

Winter Specials

CHEESE "SPÄTZLE" & PÉRIGORD TRUFFLE 44
Appenzeller cheese, hand picked salad bouquet (1,7,9)
VEGETARIAN

FRENCH ONION SOUP 25
Gruyère, Appenzeller, Brioche toast (1,7,9,10)
VEGETARIAN

QUICHE LORRAINE 29
Leek, bacon, salad bouquet (1,3,7,9)

SMOKED SALMON RÖSTI 37
Salmon, dill-crème fraîche (1,3,4,7)

"BÜNDNERFLEISCH" RÖSTI 37
"Bündnerfleisch", leek (1,3,4,7)

BASLER RAUCHWURST 32
Homemade winter mustard, pickled vegetables,
horseradish, sourdough bread from «Bread Love» (1,9,10)

von 12 Uhr mittags bis Mitternacht – *from 12 noon to midnight*

Bar Food | Apero

TRILOGIE DE CANAPÉS Marinierter Lachs, Rindertatar, Rote Beete Ziegenkäse (1,3,4,7,10)	28
CANAPÉS DE FOIE GRAS (3 STÜCK) Brioche, französische Foie Gras, Ananas (1,7)	35
TROCKENFLEISCH PLÄTTLI VOM JENZER Bündnerfleisch, Parmaschinken, Mostbröckli, Delikatess-Speck, Salametti, Sbrinz (7) GLUTENFREI	38
CRISPY TUNA SASHIMI (3 STK.) Mango, Limette, Jalapeño (3,4,7,10)	28
AUSTERN GILLARDEAU NR. 2 HALBES DUTZEND Schallottenvinaigrette, Chesterbrot (1,7,12,14)	44
AUSTERN MARENNES-OLÉRON NR. 2 HALBES DUTZEND 39 Schallottenvinaigrette, Chesterbrot (1,7,12,14)	

Bar Food | Fingerfood

TRILOGIE DE CANAPÉS Marinated salmon, beef tartar, beetroot goat cheese (1,3,4,7,10)	28
CANAPES DE FOIE GRAS (3 PCS.) Brioche, french foie gras, pineapple (1,7)	35
JENZER'S CURED MEAT PLATTER Bündnerfleisch, parma ham, Mostbröckli, delicatessen bacon, Salametti, Sbrinz (7) GLUTEN FREE	38
CRISPY TUNA SASHIMI (3 PCS.) Mango, lime, jalapeño (3,4,7,10)	28
OYSTERS GILLARDEAU NR. 2 HALF A DOZEN Shallot vinaigrette, chester bread (1,7,12,14)	44
OYSTERS MARENNES-OLÉRON NR. 2 HALF A DOZEN Shallot vinaigrette, chester bread (1,7,12,14)	39

von 12 Uhr mittags bis Mitternacht – *from 12 noon to midnight*

Bar Food | Vorspeisen

AMUR BELUGA KAVIAR

LES TROIS ROIS SELECTION | SEIDIG, ELEGANT

Blinis, Crème Fraiche, Schnittlauch, Ei (1,3,4,7)

50g/125g 320 / 700

OSSETRA PREMIER CRU KAVIAR

LES TROIS ROIS SELECTION | ZART, NUSSIG

Blinis, Crème Fraiche, Schnittlauch, Ei (1,3,4,7)

50g/125g 250 / 500

GEMISCHTER SAISONALER BLATTSALAT 24

Radieschen, Tomaten, handgezapfte Kräuter,
French oder Yuzu-Ingwer Dressing (6,10,11,12)

VEGAN, LAKTOSEFREI, GLUTENFREI

BURRATA AUS APULIEN 29

Hokkaido Kürbis, Kumquat, Preiselbeeren,
Focciachips (6,7,12)

VEGETARISCH

SAUMON MARINÉ 38

Gurke, eigener Kaviar, Meerrettich (4,14)

GLUTENFREI

Bar Food | Starters

AMUR BELUGA KAVIAR

LES TROIS ROIS SELECTION | SILKY, ELEGANT

Blinis, crème fraiche, chive, egg (1,3,4,7)

50g/125g 320 / 700

OSSETRA PREMIER CRU KAVIAR

LES TROIS ROIS SELECTION | DELICATE, WITH NUTTY NOTES

Blinis, crème fraiche, chive, egg (1,3,4,7)

50g/125g 250 / 500

MIXED SEASONAL LEAF SALAD 24

Radish, tomatoes, hand-picked herbs,
French or yuzu-ginger dressing (6,10,11,12)

VEGAN, LACTOSE FREE, GLUTEN FREE

BURRATA FROM APULIA 29

Hokkaido pumpkin, kumquat, cranberries,
focaccia chips (6,7,12)

VEGETARIAN

MARINATED SALMON 38

Cucumber, own caviar, horseradish (4,14)

GLUTEN FREE

von 12 Uhr mittags bis Mitternacht – *from 12 noon to midnight*

Bar Food | Hauptspeisen

CLUB SANDWICH DES ROIS VÉGÉTARIEN 42
Avocado, Ei, Rucola, Tomaten, Gurken,
Süßkartoffel-Pommes (1,3,10)
VEGETARISCH

CLUB SANDWICH DES ROIS 46
Poulet, Ei, Gruyère, Lattich, Tomaten, Gurken,
Pommes Frites (1,3,7,10)
WAHLWEISE MIT ODER OHNE SPECK

CÉSAR SALAD 38
Mini-Lattich, gebackene Maispouardenbrust,
Croûtons, 24 Monate gereifter Parmesan (1,7,10,12)
WAHLWEISE MIT ODER OHNE SPECK

RINDERTARTAR | LES TROIS ROIS ART 48
Herbststrüffel, Sauerrahm, Radieschen, Toast,
Pommes Frites (3,7,10,12)

LOBSTER ROLL | LAUWARM SERVIERT 48
Brioche, Hummer, Avocado, Limette (1,2,7)

CHEESEBURGER ROYAL 48
Heimisches Rind, Gruyère, Tomaten, Gurken,
Pommes Frites (1,7,10)
WAHLWEISE MIT ODER OHNE SPECK

Bar Food | Maincourses

CLUB SANDWICH DES ROIS VÉGÉTARIEN 42
Avocado, egg, arugula, tomatoes, cucumber,
sweet potatoe fries (1,3,10)
VEGETARIAN

CLUB SANDWICH DES ROIS 46
Chicken, egg, Gruyère, lettuce, tomatoes, cucumber,
French fries (1,3,7,10)
AVAILABLE WITH OR WITHOUT BACON

CÉSAR SALAD 38
Lettuce hearts, baked corn-fed chicken breast,
croutons, 24 months aged parmesan (1,7,10,12)
AVAILABLE WITH OR WITHOUT BACON

BEEF TARTAR | LES TROIS ROIS STYLE 48
Autumn truffles, sour cream, radishes, toast,
French fries (3,7,10,12)

LOBSTER ROLL | LIGHTLY HEATED 48
Brioche, lobster, avocado, lime (1,2,7)

CHEESEBURGER ROYAL 48
Beef patties, Gruyère, tomatoes, cucumber,
French fries (1,7,10)
AVAILABLE WITH OR WITHOUT BACON

von 12 Uhr mittags bis Mitternacht – *from 12 noon to midnight*

Käse und Desserts

KÄSEAUSSWAHL VON JUMI	28
Regionaler Käse aus Vechingen (1,7)	
CRÈME BRÛLÉE TAHITI VANILLE	24
Mandarine, Tuile, Melisse (1,3,7)	
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL	24
Vanillesauce (1,3,7)	
TRILOGIE DE SORBETS	19
Feige, Schokolade, Quitte	
VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI	

Cheese and Desserts

CHEESE SELECTION FROM JUMI	28
Regional cheese from Vechingen (1,7)	
CRÈME BRÛLÉE TAHITI VANILLE	24
Mandarin, tile, lemon balm (1,3,7)	
HOMEMADE APPLE STRUDEL	24
Vanilla sauce (1,3,7)	
TRILOGIE DE SORBETS	19
Fig, chocolate, quince	
VEGAN, GLUTEN FREE, LACTOSE FREE	

Herkunft unserer Produkte

SCHWEIZ	Tartar, Burger, Speck, Trockenfleisch, Bündner Fleisch, Rauchwurst, Schinken, Brot & Feingebäck
FRANKREICH	Poulet, Foie Gras
NORWEGEN	Lachs
SPANIEN	Thunfisch
KANADA	Hummer

DIE PREISE ENTHALTEN SERVICE UND MEHRWERTSTEUER.
UNSERE GERICHTE KÖNNEN MÖGLICHERWEISE
ALLERGENE ENTHALTEN. BITTE FRAGEN SIE UNSER
SERVICEPERSONAL NACH DEN GENAUEN ZUTATEN.

Origin of our products

SWITZERLAND	Tartar, Burger, Bacon, Dried meat, "Bündnerfleisch", smoked sausage, ham, Bread & Pastries
FRANCE	Chicken, Foie Gras
NORWAY	Salmon
SPAIN	Tuna
CANADA	Lobster

PRICES INCLUDE SERVICE AND VAT. OUR DISHES MAY
POTENTIALLY CONTAIN ALLERGENS. PLEASE ASK OUR
SERVICE STAFF FOR THE EXACT INGREDIENTS AND
PROVENANCE OF MEAT AND FISH, IF REQUIRED.

Legende der Allergene

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen die folgenden kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten können.

Bei Fragen oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Serviceteam jederzeit gerne weiter

Auch bei grösster Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten mit – wir gehen gerne individuell auf Sie ein.

Bon appétit und einen wundervollen Tag.

Allergen Index

Please note that some of our dishes may contain the following allergens, which must be declared.

If you have any questions or food intolerances, our service team will be happy to assist you at any time.

Despite our utmost care, cross-contamination cannot be completely ruled out.

Please inform us of any allergies or intolerances; we are happy to accommodate your individual needs.

Bon appétit and a wonderful day.

Freundliche Grüsse/Yours sincerely,
Thomas Huhn & Thomas Beiglböck

1 GLUTENHALTIGES GETREIDE

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

2 KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

3 EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

4 FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

5 ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

6 SOJA und daraus gewonnene Erzeugnisse

7 MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschliesslich Laktose)

8 SCHALENFRÜCHTE

(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)

9 SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

10 SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

11 SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

12 SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

13 LUPINEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

14 WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 CEREAL CONTAINING GLUTEN

(wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybrid strains thereof)

2 CRUSTACEANS and products thereof

3 EGGS and products thereof

4 FISH and fish products

5 PEANUTS and products thereof

6 SOY and products thereof

7 MILK and products thereof
(including lactose)

8 NUTS

(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)

9 CELERY and products thereof

10 MUSTARD and products thereof

11 SESAME seeds and products thereof

12 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

13 LUPINS and products thereof

14 MOLLUSCS and products thereof