

# 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

## OMBLE CHEVALIER

Schnittlauchvelouté, Kohlrabi, Rote Bete, Gartenkräuter, Saiblingskaviar

## FILET DE SANDRE

Schinkensud, junge Erbsen, Artischocken

## ENTRECÔTE DE VEAU SUISSE

Baroloessig-Schalottenjus, Zwiebelgewächse, glasierte Morcheln, Kalbsbries

## MOUSSE LÉGÈRE AU FROMAGE BLANC

Mousse vom Bio-Quark, Rhabarber, Olivenkuchen

---

3-GANG MENU 125

4-GANG-MENU 145

---

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

# Weinempfehlung

RÉSERVE BLANC DE NOIR Domaine Binet & Jacquet	Languedoc-Roussillon- F	1 dl 2024	CHF 19
BRUNELLO DI MONTALCINO «PELAGRILLI» Siro Pacenti	Toscane- I	2020	22
RÉSERVE BLANC DE NOIR Domaine Binet & Jacquet	Languedoc-Roussillon- F	7.5 dl 2024	CHF 115
BRUNELLO DI MONTALCINO «PELAGRILLI» Siro Pacenti	Toscane- I	2020	135

# Vorspeisen

SALADE DE LA BRASSERIE	24
Gezupfter Salat, Feigen, Brotchips, French Dressing oder Balsamicovinaigrette VEGETARISCH	
LAITUE ENTIÈRE À LA PÉRIGOURDINE	28
Apfel-Vinaigrette, Gartenkräuter, geräucherte Entenbrust, eingelegtes Gemüse, Walnüsse	
VELOUTÉ DE PETITS POIS PRIMEURS	26
Erbsen à la française, Krustentierschaum	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	44
Rhabarberchutney, Brioche von « Bread Love »	
OMBLE CHEVALIER	39
Schnittlauchvelouté, Kohlrabi, Rote Bete, Gartenkräuter, Saiblingskaviar GLUTENFREI	
FILET DE BOEUF SUISSE FLAMBÉ	45
Koriandercreme, Wassermelonenrettich, eingelegte Shiitakepilze GLUTENFREI	
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	
POIREAUX VINAIGRETTE AUX TRUFFES DU PERIGORD	42
Focaccia Chips, Périgordtrüffel VEGAN, LAKTOSEFREI	
ENTRECÔTE DE VEAU SUISSE	69
Baroloessig-Schalottenjus, Zwiebelgewächse, glasierte Morcheln, Kalbsbries	
BŒUF À LA MODE & FOIE GRAS POÊLÉ	58
Geschmorte Ochsenschulter, Karottencreme, Frühlingsgemüse GLUTENFREI	
FILET DE BŒUF LIMOUSIN	75
Béarnaise-Espuma, knuspriges Knochenmark, Mesclun-Salat, Millefeuille de Pommes de Terre	
FILET DE SANDRE	59
Schinkensud, junge Erbsen, Artischocke	
LOUP DE MER EN CROÛTE D'OLIVE	65
Bohnen, San Marzano Tomaten, sardische Gnocchi	

# 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, Kartoffel-Mousseline, Mandel	

# 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  
Himbeer, Schokolade, Kokosnuss  
VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

CRÈME BRÛLÉE VANILLE TAHITI 24  
Birnsorbet, Tonkabohnen-Karamell, Sablé Breton

MOUSSE LÉGÈRE AU FROMAGE BLANC 24  
Mousse vom Bio-Quark, Rhabarber, Olivenkuchen

TARTE AUX NOISETTES DU PIEMONT 24  
Haselnusseis, Praliné, Gariguetter Erdbeere

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

CH Kalb, Rind  
FR Foie Gras

#### HERKUNFT FISCH

CA Hummer  
NL Seezunge (Wildfang)  
CH Zander

IT Kaviar  
FR Saibling, Wolfsbarsch

#### 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
R DE RUINART MILLÉSIME	Montagne de Reims - F	2016	35

VINS BLANC | WEISSWEINE 1 dl CHF

PI NOT NOIR Siebe Dupf	Bâle-Campagne - CH	2023	18
SANCERRE «VIEILLES VIGNES» Domaine Jérôme Godon	Loire - F	2024	16
CHABLIS «VAILLONS» Domaine Soupé	Yonne - F	2022	20

VINS ROUGES | ROTWEINE 1 dl CHF

SPÄTBURGUNDER KHB PREMIUM «NO. 1» Kaltenherberge R. Bayha et T. Straumann	Baden - DE	2018	19
CHATEAU HAUT-BEAUSÉJOUR St.Estèphe - Cru Bourgeois	Bordeaux - F	2016	18
CHATEAUNEUF-DU-PAPE Domaine E. Guigal	Côtes du Rhône - F	2020	20
BAROLO LUDO Poderi Luigi Einaudi	Piémont - I	2021	19

VINS LIQUOREUX - DESSERTWEINE 1 dl CHF

SAUTERNES DU CHÂTEAU LAFON	Bordeaux - F	2023	16
MOSCATO DI PANTELLERIA «KABIR»	Sicile - I	2024	16