

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 dafür, dass Sie in der Brasserie nicht nur hervorragend speisen, sondern sich rundum wohlfühlen.



Hervé Mahler
Maitre d'Hôtel



Henrik Weiser
Chef de Cuisine

Menu de Saison

NOIX DE SAINT-JACQUES BRETONNES FLAMBÉES
Schnittlauchsud, Stampfkartoffel, Kaviar

FILET DE SANDRE
Trüffel-Velouté, Kürbisrisotto

SELLE DE CHEVREUIL
Burgundersauce, Entenleber, schwarzer Pfeffer, Kraut & Rüben,
handgeschabte Spätzle

POMME
Karamellisierter Apfel, Schlagsahne, Tonkabohneneis

3-GANG MENU	130
4-GANG-MENU	150

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

Weinempfehlung

		1 dl	CHF
CHABLIS 1 ^{er} CRU «VAILLONS» Domaine Soupé	Bourgogne – F	2022	20
SPÄTBURGUNDER «NO. 1 PREMIUM» Weingut Kaltenherberge	Baden - DE	2021	19
		7.5 dl	CHF
MONTAGNY Domaine Aline Beauné	Bourgogne – F	2022	119
PERNAND-VERGELESSES 1 ^{er} CRU «VERGELESSES» Domaine Chanson	Bourgogne - F	2021	170

Vorspeisen

SALADE DE LA BRASSERIE	24
Gemischter Blattsalate, Radieschen, Kirschtomaten, Salatgurke geröstete Cashewnüsse, French Dressing oder Balsamico-Vinaigrette VEGETARISCH, LAKTOSEFREI, GLUTENFREI	
SALADE DE DOUCETTE	26
French Dressing, knuspriger Speck, Freiland-Ei, Sauerteigcroûtons	
VELOUTÉ DE MARRONS	26
Geräucherte Entenbrust, karamellisierter Apfel	
TERRINE DE FOIE DE CANARD	44
Zwetschge, Yuzu, Brioche von «Bread Love»	
NOIX DE SAINT-JACQUES BRETONNES FLAMBÉES	39
Schnittlauchsud, Stampfkartoffel, Kaviar GLUTENFREI	
RAVIOLIS À LA QUEUE DE BŒUF BRAISÉE	45
Steinpilzsud, Spinat, Belper Knolle	
PETITS LÉGUMES GLACÉS	38
Estragon-Beurre Blanc VEGETARISCH, GLUTENFREI	
TAGLIOLINIS 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	

Die Herkunft unserer Produkte und deren Regionalität liegen uns sehr am Herzen, weswegen wir eng mit Produzenten und Partnern aus der Umgebung zusammenarbeiten: Unser Fleisch beziehen wir über die Metzgereien Jenzer aus Arlesheim und Grauwiler aus Basel, den Fisch über die Firma Bianchi aus Zufikon. Unser Brot stammt aus der direkten Nachbarschaft: von der Basler Bäckerei «BreadLove.»
Im Falle von Allergien fragen Sie gerne bei unserem Servicepersonal nach unserer Allergienkarte.

Hauptgänge

CÉLERI-RAVE CONFIT	42
Eingelegte Rande in Texturen, Gartenkräuter, Steinpilze, Baumnüsse VEGETARISCH, GLUTENFREI	
FOND D'ARTICHAUT À LA VINAIGRETTE	42
Verjus, Gartenkräuter, Sauerteigcroûtons, Herbsttrüffel VEGAN	
BOEUF À LA MODE	69
Ochsenschwanzjus, geröstete Entenleber, Kartoffelpüree, Karottencreme, kleines Gemüse GLUTENFREI	
SELLE DE CHEVREUIL	75
Burgundersauce, Entenleber, schwarzer Pfeffer, Kraut & Rüben, handgeschabte Spätzle	
FILET DE BŒUF SUISSE	75
Sauce Bernaise, knuspriges Knochenmark, Mesclun-Salat, Pommes "Brasserie"	
FILET DE SANDRE	69
Trüffel-Velouté, Kürbisrisotto	
FILET DE FLÉTAN	71
Schnittlauchsud, Steinpilze, Schalottenkompott, Kalbskopf, Kartoffelpüree	

Klassiker der Brasserie

TARTARE DE BŒUF	35/58
Rindstatar, eingelegtes Gemüse, Pommes Frites, Toast	
BISQUE DE HOMARD	32/58
Hummercremesuppe, Hummertatar, Champagnerschaum, Kaffee	
ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS	64
Zürcher Geschnetzeltes, Champignons, Rahm, Cognac, Kartoffelrösti	
ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU	58
Wiener Schnitzel, Gurkensalat, Preiselbeeren, Pommes Frites	
RIB EYE CAFÉ DE PARIS	68
Cafe de Paris-Butter, wilder Brokkoli, Pommes Alouettes	
SOLE MEUNIÈRE	79
Mandelbutter, glasierte Gemüse, Spinat, Kartoffelpüree	

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, Birne, Zitrone

VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

19

CRÈME BRÛLÉE

Schokoladensorbet, bretonisches Butter Sablée, Tahiti Vanille

24

POMME

Karamellierter Apfel, Schlagsahne, Tonkabohneneis

24

PROFITEROLE

Choux, Vanilleeis, Schokoladensauce

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
DE	Reh
FR	Geflügel

HERKUNFT FISCH

USA	Hummer
FR	Seezunge (Wildfang), Jakobsmuscheln
NO	Heilbutt
NL	Zander

CN Kaviar

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			
«CUVÉE BALTHASAR»	Baden - DE	2024	17
WEISSBURGUNDER-GRAUBURGUNDER			
Weingut Martin Wassmer			
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			
VINS LIQUOREUX – DESSERTWEINE		1 dl	CHF
SAUTERNES DU CHÂTEAU LAFON	Bordeaux - F	2023	16
MOSCATO DI PANTELLERIA «KABIR»	SICILE - I	2024	16