

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

SAUMON SWISS ALPIN MARINÉ
Marinierter Lachs aus Lostallo in Graubünden, Yuzu, Basilikum

VICHYSOISE
Wachtelei, Ossetra, Schnittlauch, Sauerteig

ENTRECÔTE D'AGNEAU IRLANDAIS
Zitronenkruste, Ratatouille, Cous Cous, Raz el Hanut Jus

LES TROIS ROIS ROSE
Tahiti Vanille, Himbeere, Limette

3-GANG MENU	125
4-GANG-MENU	145

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

Weinempfehlung

		1 dl	CHF
PI NOT NOIR «CUVÉE CASPAR» Siebe Dupf Kellerei	Bâle-Campagne - CH	2023	18
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE» E. Guigal, Rhône	Rhône - F	2019	20
PETITE ARVINE Caves des Bernunes	Vaadt - CH	7.5 dl 2023	CHF 82
FAUGÈRES RÉSERVE Binet-Jacquet	Languedoc - F	2021	103

Vorspeisen

SALADE DE LA BRASSERIE	24
Grüner Spargel, handgepflückte Kräuter, Balsamico Dressing	
VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI	
SALADE NICOISE	26
Red Thuna, Freilande, Romanasalat, Prinzessbohne, Kalamata-Oliven	
GLUTENFREI	
VICHYSOISE	26
Wachtelei, Ossetra Kaviar, Schnittlauch, Sauerteig	
VEGETARISCH	
CAPPUCCINO DE HOMARD	32
Hummer, Champagnerschaum, Kaffee	
GLUTENFREI	
TAGLIOLLINI AU CAVIAR	69
20g Amur Beluga Kaviar, Rieslingschaum	
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO	49
Grüner Apfel, Curry, Shiso	
GLUTENFREI	
MINESTRONE DE LANGOUSTINE	45
Langoustine, Consommé, Foie Gras, Bergamotte	
LAKTOSEFREI	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	42
Marille, Brioche von Bread Love	
VEAU À LA PIÉMONTAISE	39
Eierschwämmli, Perigord Trüffel, Kerbel, Bittersalat, Haselnuss	
LAKTOSEFREI, GLUTENFREI	
AMUR BELUGA KAVIAR LES TROIS ROIS SELEKTION	350/700
Blinis, Crème fraîche, Schnittlauch, Ei	
50 g/125 g	
OSSETRA PREMIER CRU CAVIAR LES TROIS ROIS SELEKTION	250/500
Blinis, Crème fraîche, Schnittlauch, Ei	
50 g/125 g	

Hauptgänge

TOMATE COEUR DE BOEUF	42
Ochsenherztomate, Basilikum, Safran, schwarzer Knoblauch	
VEGAN, GLUTENFREI	
VARIATION DE LÉGUMES D'ÉTÉ RÉGIONALES	44
Zucchiniblüte, Sauce vierge	
VEGETARISCH	
PLUMA DE PORC IBERIQUE	64
Jalapeño, Chimichurri, Mais	
RISOTTO AU HOMARD	79
Hummer, Champagner, Fenchel	
ENTRECÔTE D'AGNEAU IRLANDAIS	69
Zitronenkruste, Ratatouille, Couscous, Ras el-Hanout Jus	
LOUP DE MER	68
Grüne Tomate, junge Artischocke, Zitrone, Verbene	
GLUTENFREI	

Klassiker der Brasserie

TARTARE DE BŒUF	35/58
Rindstartar, Pommes Frites, eingelegtes Gemüse	
ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS	64
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Champignons	
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

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Käseauswahl aus der Schweiz

28

Weinempfehlung zum Käse

TAYLOR'S TAWNY PORTWEIN

Golden Age 50 Years

4 cl

59

CHÂTEAU LAFON

Sauternes 2022

1 dl

16

Desserts

CHARIOT DE DESSERTS

Klassische Dessertauswahl

NUR AM ABEND VERFÜGBAR

32

TRILOGIE DE SORBETS

Himbeere, Kokos, Limette

VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

24

CRÈME BRÛLÉE FLEUR D' ORANGER

Geröstete Pistazie, Vanille

24

LES TROIS ROIS ROSE

Tahiti Vanille, Himbeere, Limette

24

CHOUX CRAQUELIN

Karamell, Fleur de Sel, Grand Cru Schokolade

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		HERKUNFT FISCH		HERKUNFT BROT	
CH	Kalb, Rind	CA	Jakobsmuschel	FR	Steinbutt
FR	Foie Gras	USA	Hummer (Wildfang) FAO21	PAZIFIK	Thunfisch
IRL	Lamm	FR	Seezunge (Wildfang), Kaviar		

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
SAUVIGNON BLANC «CUVÉE BALTHASAR»	Neuchâtel - CH	2023	16
Château Souaillon			
RIESLING «CUVÉE MELCHIOR»	Alsace - F	2023	15
Domaine Léon Boesch			
PI NOT NOIR «CUVÉE CASPAR»	Bâle-Campagne - CH	2023	18
Siebe Dupf			
ROSÉ		1 dl	CHF
ROCK ANGELS	Provence - F	2023	16
Château D'Esclans			
VINS ROUGES ROTWEINE		1 dl	CHF
SPÄTBURGUNDER «NO. 1»	Baden - DE	2022	19
Kaltenherberge R. Bayha et T. Straumann			
PAUILLAC DE LYNCH-BAGES	Bordeaux - F	2020	18
3 ^{ème} Vin du Château Lynch-Bages			
CHATEAUNEUF-DU-PAPE	Côtes du Rhône - F	2019	20
Domaine E. Guigal			
BAROLO LUDO	Piémont - I	2020	19
Poderi Luigi Einaudi			
VINS LIQUOREUX - DESSERTWEINE		1 dl	CHF
CHÂTEAU LAFON	Sauternes, Bordeaux - F	2022	16
MOSCATO DI PANTELLERIA «KABIR»	Sicile - I	2022	16

