

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

SANDRE POCHÉ SWISS ALPINE
Hummer Beurre Blanc, Fondant Kartoffeln, Bergamottengel

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» Domaine Léon Boesch	Alsace - F	2023	15
PAUILLAC DE LYNCH-BAGES 3 ^{ème} Vin de Château Lynch-Bages	Bordeaux- F	2020	18
MALANSER CHARDONNAY Weingut Wegelin	Grisons - CH	7.5 dl 2023	CHF 120
MONTHÉLIE «EN REMAGNIEN» 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, Champagnerschaum	
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	42
Petersilie, Waldpilze, Miso	
VEGETARISCH, GLUTENFREI	
POIREAUX VINAIGRETTE AUX TRUFFES DU PERIGORD	42
Focaccia Chips, Venenkresse, Périgord Trüffel	
VEGAN, LAKTOSEFREI	
FILET DE BŒUF ROSSINI SUISSE	75
Sauce Périgueux, Gratin, Herbstgemüse	
GLUTENFREI	
JOUE DE VEAU BRAISÉE AU PORTO	58
Kartoffel-Mousseline, feines Gemüse, Kerbel	
SELLE DE CHEVREUIL À PARTAGER	PP 72
Pfefferkirschen, Topinambur, Grand Veneur, handgeschabte Spätzle	
FILET DE SANDRE POCHÉ SWISS ALPINE	65
Hummer Beurre Blance, Fondant-Kartoffel, Bergamotte	
GLUTENFREI	
CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES	65
Butternutkürbis-Variation, Champagner, handgezapfte Kräuter	
GLUTENFREI	

Klassiker der Brasserie

TARTARE DE BŒUF	35/58
Rindstatar, Pommes Frites, eingelegtes Gemüse	
BISQUE DE HOMARD	32/58
Hummertatar, Champagnerschaum, Kaffee	
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

PLATEAU 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

Quitte, Schokolade, Feige

VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

19

CRÈME BRÛLÉE VANILLE TAHITI

Birne, Tuile, Melisse

24

LES TROIS ROIS ROSE

Quitte, Tonkabohne, Champagner

24

FONDANT AU CHOCOLAT

Grand Cru Schokolade, Vanille

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	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» Siebe Dupf	Bâle-Campagne - CH	2023	18
RIESLING «CUVÉE MELCHIOR» Domaine Léon Boesch	Alsace - F	2023	15
CHABLIS «VAILLONS» Domaine Soupé	Yonne - F	2019	20
VINS ROUGES ROTWEINE		1 dl	CHF
PAUILLAC DE LYNCH-BAGES 3 ^{ème} Vin du Château Lynch-Bages	Bordeaux - F	2020	18
CHATEAUNEUF-DU-PAPE Domaine E. Guigal	Côtes du Rhône - F	2020	20
BAROLO LUDO 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