

Le plaisir à son paroxysme. Dans une ambiance chic et conviviale, le chef de cuisine Martin Fencz propose, midi et soir, des spécialités françaises et régionales : des entrées raffinées, des plats à base de poisson frais, diverses grillades, menus de saison et desserts tentants n'attendent que vous.

Oubliez l'agitation du quotidien et profitez d'un déjeuner ou d'un dîner à «La Soupière». Le maître d'hôtel Helmut Stadlober et son équipe répondront volontiers à vos désirs.

Genuss auf höchstem Niveau. Im grosszügigen und eleganten Ambiente serviert Chef de Cuisine Martin Fencz mittags und abends regionale und französische Spezialitäten: feine Vorspeisen, frische Fischgerichte, verschiedene Grilladen, saisonale Menüs und verführerische Desserts warten auf Sie.

Lassen Sie die Hektik hinter sich und geniessen Sie Ihren Lunch oder Ihr Dinner im «La Soupière». Maître d'Hôtel Helmut Stadlober und sein Team nehmen sich gerne Zeit für Ihre Wünsche.



Hors-d'œuvres

CHF

Tomaten-Nektarinen-Gurkensalat mit Büffelmozzarella und Parmaschinken

Salade de nectarines et de concombres

avec mozzarella de bufflonne et jambon de parme

28.00

Salatbowl mit Quinoa, Radieschen, Tomaten und Avocado an Granatapfel-Vinaigrette

Salade bowl au quinoa, aux radis, aux tomates et à l'avocat

à la vinaigrette de grenade

25.00

Soupes

CHF

Gazpacho von grünen Zebratomaten mit Avocado und Ziegenfrischkäse

Gazpacho de tomates vertes zébrées à l'avocat

et au fromage de chèvre frais

17.00

Tout les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.
Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen beinhalten.

Tous les prix inclus VAT – Alle Preise inklusive MwSt

Viandes

CHF

Rindsfilet Medaillon mit Rosmarin-Butter
und gebratenes Sommergemüse mit hausgemachte Pommes Chips
Médaillon de filet de bœuf au beurre de romarin
et légumes d'été rôtis avec des frites maison 62.00

«**Züri-Gschnätzlets**» vom Filet (auf Wunsch mit Nierli)
mit Butterrösti serviert
Émincé de filet de veau à la zurichoise
(Sur demande avec des rognons) servi avec rœsti au beurre 62.00

Kalbschnitzel vom Grill mit sautierten Eierschwämmli
Blattspinat-Salat und neuen Kartoffeln
Escalope de veau grillée avec chanterelles sautées
salade d'épinards en branches et pommes de terre nouvelles 59.00

Poissons


CHF


Schweizer Zanderfilet vom Grill
auf Lemon-Basilikum Risotto und glasierten Cherry Tomaten
Filet de sandre suisse grillé
sur risotto au citron et basilic et tomates cerises glacées 56.00

Ganze Fische auf der Platte, direkt am Tisch serviert
mit Beilagen Ihrer Wahl.
Poissons entiers sur le plateau, servis directement à table
avec les accompagnements de votre choix.

Végétarien

CHF

 **Hausgemachte Ravioli di Burrata**
mit getrockneten Cherry Tomaten und Basilikum
Ravioli di burrata faits à la maison
avec tomates cerises séchées et basilic 36.00

 **Sommerlicher Salat mit Avocado, Hüttenkäse**
und sautierten Eierschwämmli
Salade estivale à l'avocat, au cottage cheese
et chanterelles sautées 28.00

Tout les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.
Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen beinhalten.

Tous les prix inclus VAT – Alle Preise inklusive MwSt

Dessert	CHF
Lavendelglace auf Honig Crumble mit Vanilleganache <i>Glace à la lavande sur crumble au miel avec ganache à la vanille</i>	13.00
Zitronen Tarte mit Meringue und Himbeeren <i>Tarte au citron avec meringue et framboises</i>	14.00
Schokoladen- Aprikosen Schnitte mit Sauerrahmglace <i>Tranches au chocolat et aux abricots avec glace à la crème acidulée</i>	14.00
Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren und Schokoladensauce <i>Panna cotta à la vanille avec fraises et sauce au chocolat</i>	13.00
Auswahl von frischen Beeren <i>Sélection de baies fraîches</i>	12.00
+Glace / <i>glace</i>	5.00
+Rahm / <i>Crème</i>	2.00

Tout les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.
Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen beinhalten.

Tous les prix inclus VAT – Alle Preise inklusive MwSt