

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

Tatar vom Schweizer Rindsfilet mit Baby Burrata

Tartare de filet de bœuf suisse avec burrata de bébé

36.00

Mariniertes Bremgartner Saiblingsfilet

mit Kohlrabi, Granny Smith und Dillcreme

Filet d'omble chevalier mariné de Bremgartner

avec chou-rave, Granny Smith et crème à l'aneth

32.00

Salat von grünem Gemüse mit Blaubeeren und Feta an Senf-Honig-Vinaigrette

Salade de légumes verts aux myrtilles

et feta avec vinaigrette à la moutarde et au miel

28.00

Gemischter Saisonsalat

Salade mêlée de saison

16.00

Bunter Blattsalat

Salade verte mélangée

14.00

Soupes

CHF

Erbsenschaumsuppe mit Kalbsmilken

Soupe à la mousse de petits pois avec lactose de veau

19.00

Artischocken-Cremesuppe mit Cashewnüssen

Soupe à la crème d'artichauts avec noix de cajou

18.00

Consommé Nature oder Sherry

Consommé nature ou sherry

16.00

*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

Caviar

CHF

Rindstatar mit Pinienkernen

mit 5g Oona N° 103 31.00

mit 5g Oona Osietra Carat 34.00

Tartare de bœuf aux pignons de pin

avec 5g d'Oona N° 103

avec 5g Oona Osietra Carat

Schottischer Rauchlachs auf Blinis

mit 5g Oona N° 103 31.00

mit 5g Oona Osietra Carat 34.00

Saumon fumé écossais sur blinis

avec 5g Oona N° 103

avec 5g Oona Osietra Carat

Kartoffel Mille-Feuille serviert mit Crème Fraîche

mit 5g Oona N° 103 27.00

mit 5g Oona Osietra Carat 30.00

Pommes de terre Mille-Feuille servies avec de la crème fraîche

avec 5g Oona N° 103

avec 5g Oona Osietra Carat

*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

Entrecôte vom Schweizer Berglamm mit Olivenkruste auf Basilikum Gnocchi mit getrockneten Cherry Tomaten und gratinierte Endivie

Entrecôte d'agneau de montagne suisse en croûte d'olives sur gnocchis au basilic et tomates cerises séchées et endives gratinées

62.00

«**Z**üri-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

Offener Raviolo mit Bolognese von geschmorten Kalbsbäggli mit Morcheln und Spargeln

Raviolo ouvert à la bolognaise de joues de veau braisées avec morilles et asperges

59.00

Wienerschnitzel mit Wild-Preiselbeeren, Schnittlauchkartoffeln und Saisongemüse

Escalope viennoise aux airelles sauvages pommes de terre à la ciboulette et légumes de saison

58.00

Poissons

CHF

Ganze Seezunge (Nordsee) grilliert oder in Butter gebraten mit Pommes nature und Blattspinat

Sole entière (Mer du Nord) grillée ou rôtie au beurre avec pommes nature et feuilles d'épinards

66.00

Schweizer Zanderfilet mit Kartoffelpüree Spinatcreme und Noilly-Prat-Sauce

Filet de sandre suisse avec purée de pommes de terre crème d'épinards et sauce au Noilly Prat

59.00

Karamellisiertes Bremgartner Saiblingsfilet mit Spargeln und neuen Kartoffeln

Filet d'omble chevalier caramélisé de Bremgartner avec asperges et pommes de terre nouvelles

58.00

*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

Les Grillades **CHF**

Rindsfilet 200g
Filet de bœuf 200g grillé 64.00

Kalbsfilet Medaillons 160g
Médailles du filet de veau 160g grillé 62.00

Kalbsschnitzel 160g
Escalope de veau 160g grillé 58.00

Alpstein Pouletbrust 160g
Blanc de poulet de Alpstein 160g grillé 56.00

Alle Grilladen werden mit frischem Marktgemüse und Café de Paris serviert.

Auswahl für Ihre zweite Beilage:

Kartoffelgratin, Parmesanrisotto, Züri-Frites oder Bratkartoffeln.


Toutes les grillades sont servies avec des légumes frais du marché et du café de Paris.

Choix de la deuxième garniture :


**Gratin de pommes de terre, risotto au parmesan, «Züri-Frites»
ou pommes de terre sautées.**

Végétarien **CHF**

 **Quarkpizokel mit Morcheln, Spargeln und Bergkäse**
Pizokel de séré aux morilles, asperges et fromage de montagne 38.00

 **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

Végétalien **CHF**

 **Soya Chunks Masala**
Indische Gewürzsauce mit Tomaten, Zwiebeln dazu Minz-Reis
Soya Chunks Masala
Sauce épicée indienne avec tomates, oignons et riz à la menthe 34.00

*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

Desserts

CHF

Auswahl von unserem Dessertwagen

Sélection de notre chariot à desserts

Sorbet-Variation mit frischen Früchten

Variation de sorbet aux fruits frais

13.00

Kugel Rahmglace oder Sorbet mit Rahm

Boule de crème glacée ou de sorbet servi avec crème chantilly

5.00

6.50

Lieber Gast

Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz.

Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Cher hôte,

Sauf déclaration contraire, toutes nos œufs, pains, viandes et produits carnés ainsi que le poisson proviennent de Suisse.

La viande et les produits carnés importés d'Australie peuvent avoir été produits avec des stimulateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques.

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