

BIENVENUE WILLKOMMEN WELCOME



La Soupière

RESTAURANT AU BEL ÉTAGE

Hors-d'œuvres

Gebeizter Alpenzander

mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise

Cured alpine pike-perch

with pickled radishes and Vichyssoise

36.00

Adora-Tomate

mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse

Adora tomato

with gazpacho broth and Burrata mousse

33.00

Gemischter Salat

Mixed salad

16.00

Sommerlicher Blattsalat

Summer leaf salad

14.00

Soupes

Brunnenkresse-Suppe

mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle

Watercress soup

with almonds, green apple, and Belper Knolle cheese

21.00

Tagessuppe

Soup of the day

16.00

Consommé

natur oder mit *Sherry*

Consommé

plain or with Sherry

16.00



Caviar

Rindstatar mit Pinienkernen

Beef tartare with pine nuts

mit/with 5g Oona N°103 31.00

mit/with 5g Oona Osietra Carat 34.00

Schottischer Rauchlachs auf Blinis

Scottish smoked salmon on blinis

mit/with 5g Oona N°103 31.00

mit/with 5g Oona Osietra Carat 34.00

Kartoffel Mille-Feuille serviert mit Crème Fraîche

Kartoffel Mille-Feuille serviert mit Crème Fraîche

mit/with 5g Oona N°103 27.00

mit/with 5g Oona Osietra Carat 30.00

Asperges fraîches de Flaach Canton Zurich

Portion Spargel 400gr.

Portion of asparagus 400gr. 49.00

Halbe Portion Spargel 250gr.

Half portion of asparagus 250gr. 39.00

serviert mit Sauce-Hollandaise, brauner Butter oder Vinaigrette

Served with Hollandaise sauce, vinaigrette or brown butter

Beilagen

Side dishes

Schottischer Rauchlachs Loch Fyne

Scottish smoked salmon Loch Fyne 23.00

Original Bauernschinken

Original farmers ham 19.00



Poissons

Ganzer Baby-Turbot grilliert* (ESP)

*Whole grilled baby turbot ** 68.00

Ganze Sole grilliert oder in Butter gebraten*

*Whole sole grilled or fried in butter** 66.00

Ganzer Loup de mer grilliert* (Griechenland)

*Whole sea bass grilled** 66.00

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten mit Swiss Shrimps

auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel

Sous-vide arctic char fillet from Bremgarten with Swiss shrimps

on beluga lentils, served with mustard beurre blanc and green asparagus 62.00

* Alle ganzen Fische werden mit Blattspinat und Kräuterolivenöl serviert.

All whole fish are served with spinach leaves and herb olive oil.

* Auswahl für Ihre zweite Beilage: Kartoffelgratin, Parmesanrisotto, Züri-Frites, Pommes Nature oder Bratkartoffeln.

Choice of second side dish: Potato gratin, parmesan risotto,

Züri-Frites, Pommes Nature or fried potatoes.

Viandes

Schweizer Wagyu-Tafelspitz sous-vide

mit Sellerie und Brombeeren

Swiss Wagyu boiled beef sous-vide

with celery and blackberries 66.00

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

mit Butterrösti

Sliced Veal fillet "Zurich style"

served with buttered roesti 62.00

Wienerschnitzel

mit Wild-Preiselbeeren, Schnittlauchkartoffeln und Saisongemüse

Wienerschnitzel

with wild cranberries, chive potatoes and seasonal vegetables 60.00

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet

mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine

Coq au vin made with Alpstein chicken

braised carrots, and Pommes Dauphine 59.00



Les Grillades

Rindsfilet 200g

Filet of beef 200g

64.00

Kalbsfilet Medaillons 160g

Veal fillet medallions 160g

62.00

Kalbsschnitzel 160g

Veal escalope 160g

58.00

Alpstein Pouletbrust 160g

Alpstein chicken breast 160g

58.00

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

All grills are served with fresh market vegetables and Café de Paris.

Auswahl für Ihre zweite Beilage: Kartoffelgratin, Parmesanrisotto, Züri-Frites, Pommes Nature oder Bratkartoffeln.

Choice of second side dish: Potato gratin, parmesan risotto, Züri-Frites, Pommes Nature or fried potatoes.

Végétarien

Tomaten-Tarte Tatin

mit Basilikum, Burrata und Balsamico

Tomato tarte Tatin

with basil, burrata, and balsamic glaze

42.00

Vegane Curry-Karotten-Ravioli

mit Kräuterseitlingen

Vegan curry-carrot ravioli

with king oyster mushrooms

38.00

Desserts

Auswahl von unserem Dessertwagen

Selection from our dessert cart



bon appétit!

Lieber Gast

Nachhaltigkeit beginnt für uns beim bewussten Umgang mit Ressourcen. Darum arbeiten wir eng mit unseren Lieferanten zusammen, um die Herkunft und Qualität unserer Zutaten verantwortungsvoll zu sichern.

Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Sole: Atlantik / Turbot: Atlantik / Loup de mer: Mittelmeer / Kaviar: Schweiz.

Unser Fisch stammt aus umweltfreundlichen und artgerechten Fischfarmen. Wir servieren keinen Fisch, der vom Aussterben bedroht ist.

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

Dear guest

For us, sustainability begins with the conscious use of resources. That is why we work closely with our suppliers to ensure the origin and quality of our ingredients in a responsible manner.

Unless otherwise stated, all our eggs, bread, meat and meat products as well as fish are from Switzerland.

Sole: Atlantic / Turbot: Atlantic / Loup de mer: Mediterranean / Caviar: Switzerland.

Our fish is provided by environmentally friendly and species-appropriate fish farms. We do not serve any fish that is under threat of extinction.

Imported meat and meat products from Australia or the USA may have been produced using non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen beinhalten.

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

All our dishes may contain traces of allergens.

All prices in CHF and including VAT.

