

BIENVENUE WILLKOMMEN WELCOME



La Soupière

RESTAURANT AU BEL ÉTAGE

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

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



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

Potatoe Mille-Feuille served with crème fraîche

mit/with 5g Oona N°103 27.00

mit/with 5g Oona Osietra Carat 30.00

Oona N° 103 - traditionell

Die Reinheit dieses Kaviars kommt hier besonders zur Geltung, 20g 59.00

nussiges, charaktervolles Aroma vom sibirischen Stör. 50g 149.00

Here, the purity of this caviar comes into its own, nutty, characterful aroma of Siberian sturgeon.

Oona Osietra Carat

Kräftiger als der N° 103, ein Produkt für wahre Kaviar 20g 65.00

Connaisseurs, vom russischen Stör. 50g 165.00

More intense than N° 103, a product for true caviar connoisseurs, from Russian sturgeon.

Kaviar Degustationsset

Caviar tasting set

Probieren Sie unser Degustationsset mit je 20g unserer Kaviarsorten 120.00

Try our tasting set with 20g of each of our caviar varieties

All-inclusive Kaviar-Genuss

All-inclusive caviar pleasure

50g Oona Osietra Carat serviert mit Blinis dazu Perrier-Jouët Grand Brut 37.5 cl 195.00

50g Oona Osietra Classic served with Blinis and Perrier-Jouët Grand Brut 37.5 cl



Végétarien

Tomaten-Tarte Tatin

mit Basilikum, Burrata und Balsamico

Tomato tarte Tatin

with basil, burrata, and balsamic glaze

42.00

Curry-Karotten-Ravioli 🌿

mit Kräuterseitlingen

Curry-carrot ravioli 🌿

with king oyster mushrooms

38.00

Bol d'été

Sommerlicher Quinoa-Bowl 🌿

mit Avocado, Mango, Gurke, Edamame, Granatapfel und Wakame-Salat an Sesamvinaigrette

Summer quinoa bowl 🌿

with avocado, mango, cucumber, edamame, pomegranate and wakame salad, refined with a sesame vinaigrette.

29.00

Auf Wunsch kann die Bowl mit folgenden Zusätzen ergänzt werden:

On request, the bowl can be supplemented with the following additions:

Rindsfilet / Beef fillet

+26.00

Thunfisch mariniert / Marinated tuna

+23.00

Alpstein Pouletbrust / Alpstein chicken breast

+21.00

Tofu

+12.00

🌿 Vegane Gerichte / *vegan dishes*



Poissons

Ganzer Baby-Turbot grilliert* (ESP)

*Whole grilled baby turbot ** 68.00

Ganze Seezunge 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

Fillet 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.

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, stammen alle unsere Eier, Brote, Fleisch- und Fischprodukte aus der Schweiz. Sole: Atlantik / Turbot: Atlantik / Loup de mer: Mittelmeer / Kaviar: Schweiz.

Unser Fisch stammt aus umweltfreundlichen und artgerechten Fischfarmen. Wir servieren keinen vom Aussterben bedrohten Fisch.

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.

