



Oubliez l'agitation et savourez votre dîner à
«La Soupière au Bel Étage». Le maître d'hôtel
Helmut Stadlober et son équipe se feront un plaisir
de répondre à vos souhaits.

Lassen Sie die Hektik hinter sich und genießen Ihr Dinner im
«La Soupière au Bel Étage». Maître d'Hotel
Helmut Stadlober und sein Team
nehmen sich gerne Zeit für Ihre Wünsche.

Leave the hustle behind and enjoy your dinner at
"La Soupière au Bel Étage". Maître d'Hotel
Helmut Stadlober and his team
will be pleased to take time for your wishes.



Soupes

Soupe à l'oignon française

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton und frischem Schnittlauch

Traditional French onion soup with cheese croûton and fresh chives

24

Consommé

Kraftvolle Essenz, pur oder veredelt mit einem Hauch Sherry

Concentrated beef consommé, plain or refined with a dash of sherry

19

Soupe du jour

Tagesuppe, täglich frisch kreiert und inspiriert von Markt und Saison

Our daily soup, freshly prepared and inspired by the market and the season

19

Entrées

Coquilles Saint-Jacques

Jakobsmuscheln in aromatischer Pilz-Miso-Essenz mit Tosaka-Alge und Kräuteröl

Scallops served in an aromatic mushroom miso essence

with Tosaka seaweed and herb oil

38

Terrine de foie gras d'oie

Hausgemachte Gänseleberterrine

serviert mit Meerrettich, Radieschen, Brioche und Schnittlauchmayonnaise

Homemade goose foie gras terrine

served with horseradish, radishes, brioche and chive mayonnaise

44

Salade mixte

Sorgfältig komponierte Blattsalate mit marktfischem Gemüse

Mixed leaf salad with seasonal market vegetables

16

Salade de doucette

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons

Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

21



Caviar

Oona N° 103 – traditionnel*

Hier kommt die Reinheit dieses Kaviars besonders zur Geltung

59 / 20g

This is where the purity of this caviar really comes into its own

149 / 50g

Oona Osietra Carat*

Kräftiger als der N° 103, ein Produkt für wahre Kaviar Connaisseurs,

vom russischen Stör

65 / 20g

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

165 / 50g

*serviert mit Blinis

**served with blinis*

Végétarien

Agnolotti aux marrons

Marroni-Agnolotti verfeinert mit Waldpilzen

Salbei, Zitrone und Haselnüssen und Belperknolle

Chestnut agnolotti refined with wild mushroom,

sage, lemon and hazelnuts and Belperknolle

48

Rosace de betteraves

Randenrosette auf Blumenkohl an veganem Jus

abgerundet mit Birne und Pistazien

Beetroot rosette on cauliflower with vegan jus

finished with pear and pistachios

46

Poisson

Rouget barbet

Rotbarbe auf cremigem Kartoffelpüree

mit Kürbis, Zucchini, Oscietra-Kaviar und feiner Bouillabaisse-Sauce

Red mullet served on creamy mashed potatoes

with pumpkin, zucchini, Oscietra caviar and delicate bouillabaisse sauce

64



Poisson tranché à table

Sole entière grillée ou meunière*

Ganze Seezunge, grilliert oder nach Müllerinnen Art
Whole sole, grilled or meunière style

72

Loup de mer entier grillé*

Ganzer Wolfsbarsch, grilliert
Whole sea bass, grilled

68

Jeune turbot grillé*

Baby-Steinbutt, grilliert
Baby turbot, grilled

68

*Serviert mit Salzkartoffeln und frischem Blattspinat

**Served with boiled potatoes and fresh leaf spinach*

Wahlweise mit: Kartoffelgratin, Parmesanrisotto, Pommes frites oder Pommes nature

Optionally with: *Potato gratin, Parmesan risotto, French fries or boiled potatoes*

Pour deux

Chateaubriand*

Chateaubriand serviert mit saisonalem Gemüse und Sauce Béarnaise
Chateaubriand served with seasonal vegetables and Béarnaise sauce

74 / Person

Jarret de veau braisé*

Geschmorte Kalbshaxe mit Morchelsauce, Wurzelgemüse und grillierte Zitrone
Braised veal shank with morel sauce, root vegetables and grilled lemon

66 / Person

*Wahlweise mit: Kartoffelgratin, Parmesanrisotto, Pommes frites oder Pommes nature

**Optionally with: Potato gratin, Parmesan risotto, French fries or boiled potatoes*

Sauce nach Wahl: Café de Paris · Rotweinsauce · Sauce Béarnaise

Choice of sauce: *Café de Paris butter · Red wine sauce · Béarnaise sauce*



Viande

Magret de canard

Gebratene Alpstein Entenbrust mit Pastinakenpüree

Orangenjus und Kartoffelkroketten

Roasted Alpstein duck breast with parsnip purée

orange jus and potato croquettes

62

Émincé de filet de veau à la zurichoise

Zürcher Geschnetzeltes vom zarten Kalbsfilet mit goldbrauner Butterrösti

Zurich-style sliced veal fillet with golden brown butter hash browns

64

Escalope viennoise

Wiener Schnitzel an Preiselbeeren

serviert mit Schnittlauchkartoffeln und frischem Marktgemüse

Viennese schnitzel with cranberries

served with chive potatoes and fresh market vegetables

62

Shepherd's Pie

Traditioneller Shepherd's Pie mit geschmortem Jungrind

Süsskartoffelpüree, Schalotten und frischem Blattspinat

Traditional Shepherd's Pie with slow-braised young beef

mashed sweet potatoes, shallots and fresh leaf spinach

58

Grillades

Filet de bœuf 200g*

Rindsfilet, serviert mit Café de Paris-Butter und Marktgemüse

Beef fillet, served with Café de Paris butter and market vegetables

66

Escalope de veau 160g*

Kalbsschnitzel, serviert mit Café de Paris-Butter und Marktgemüse

Veal escalope, served with Café de Paris butter and market vegetables

62

Médallions de filet de veau 160g*

Zarte Médallions vom Kalbsfilet

serviert mit Café de Paris-Butter und Marktgemüse

Tender veal fillet medallions

served with Café de Paris butter and market vegetables

64

*Wahlweise mit: Kartoffelgratin, Parmesanrisotto, Pommes frites oder Pommes nature

**Optionally with: Potato gratin, Parmesan risotto, French fries or boiled potatoes*

Sauce nach Wahl: *Café de Paris · Rotweinsauce · Sauce Béarnaise*

Choice of sauce: *Café de Paris butter · Red wine sauce · Béarnaise sauce*



Desserts

Sélection de notre chariot de desserts

Lassen Sie sich von unserem Dessertwagen verführen
täglich frisch zubereitete Klassiker und saisonale Kreationen

Let our dessert cart tempt you

Freshly prepared everyday classics and seasonal creations

Mousse au chocolat Grand Cru

Dunkles Schokoladenmousse aus Valrhona-Schokolade
serviert mit Himbeersauce, frischen Himbeeren und Schlagrahm

Dark chocolate mousse made with Valrhona chocolate,

served with raspberry sauce, fresh raspberries and whipped cream



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, Spanien | Loup de mer: Mittelmeer | Kaviar: Schweiz | Rotbarbe: Frankreich | Jakobsmuschel: Japan | Gänseleber: Ungarn.

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

Importiertes Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder der 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 our fish are from Switzerland.

Sole: Atlantic | Turbot: Atlantic, Spain | Loup de mer: Mediterranean | Caviar: Switzerland | Red mullet: Franc | Scallops: Japan | Foie gras: Hungary.

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 8.1% MwSt.

All our dishes may contain traces of allergens.

All prices in CHF and including 8.1% VAT.