



Oubliez l'agitation et savourez votre déjeuner 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 Ihren Lunch 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 lunch at
"La Soupière au Bel Étage". Maître d'Hotel
Helmut Stadlober and his team
will be pleased to take time for your wishes.



Entrées

Salade de doucette

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons

Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons 21

Salade verte

Baltsalat, Frisch und knackig zubereitet

Leaf lettuce, fresh and crisp 14

Salade mixte

Sorgfältig komponierte Blattsalate mit marktfrischem Gemüse

Mixed leaf salad with seasonal market vegetables 16

Viande

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

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 Medaillons 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*



Végétarien

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 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*

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

18



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.