

BIENVENUE WILLKOMMEN WELCOME



**Oubliez l'agitation et savourez votre déjeuner ou 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 Sie Ihren Lunch oder 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 lunch or 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

Bisque de homard

Hummersuppe mit Lachsklösschen
Lobster soup with salmon dumplings

24

Consommé

Kraftvolle, klar gezogene Essenz, pur oder veredelt mit einem Hauch Sherry
Clear and concentrated beef consommé, plain or refined with a dash of sherry

19

Soupe du Jour

Tagessuppe, täglich frisch kreiert und inspiriert von Markt, Saison und Laune der Küche
Our daily soup, inspired by the season and chef's inspiration

19

Entrées

Saumon rouge d'Alaska mariné

Gebeizter Alaska-Wildlachs mit Waffel, Kerbel-Buttermilch Sud und Kerbel-Creme
Pickled Alaskan wild salmon with a waffle, chervil and buttermilk sauce and chervil cream

40

Tartare de boeuf

Tatar vom handgeschnittenen Schweizer Rindsfilet serviert mit hausgemachtem Sauerteigbrot
wahlweise mit oder ohne 10g Kaviar
*Tartare made from hand-sliced Swiss beef fillet served with homemade sourdough bread
available with or without 10g of caviar*

42 / 62

Salade verte

Blattsalat, 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

Caviar

Oona N° 103 – traditionnel*

Hier kommt die Reinheit dieses Kaviars besonders zur Geltung
This is where the purity of this caviar really comes into its own

59 / 20g
149 / 50g

Oona Osietra Carat*

Kräftiger als der N° 103, ein Produkt für wahre Kaviar Connoisseurs, vom russischen Stör
More robust than N° 103, a product for true caviar connoisseurs, from Russian sturgeon

65 / 20g
165 / 50g

*serviert mit Blinis
**served with blinis*



Pour deux

Chateaubriand*

Chateaubriand serviert mit saisonalem Gemüse und klassischer Sauce Béarnaise

Chateaubriand served with seasonal vegetables and classic Béarnaise sauce

72 / Person

Carré d'agneau entier en croûte d'herbes*

Lammkarree am Stück mit Kräuterkruste

serviert mit saisonalem Gemüse und Morchelsauce

rack of lamb with a herb crust

served with seasonal vegetables and morel sauce

64 / Person

*Wahlweise mit: Parmesanrisotto, Pommes Frites, Kartoffelgratin oder Tagliarini

**Optionally with: Parmesan risotto, French fries, potato gratin or Tagliarini*

Poisson

Filet d'omble chevalier de Bremgarten confit

Confiertes Bremgartner Saiblingsfilet

serviert mit Ratatouille an feiner Basilikumcreme und Venere-Reis

Confited Bremgartner char fillet

served with ratatouille on a bed of delicate basil cream and Venere rice

58

Linguine aux queues de homard

Linguine mit Hummerschwänzen

mit getrockneten Cherrytomaten, feinen Teigfäden und Parmesanschaum

Linguine with lobster tails

with dried cherry tomatoes, delicate strands of pasta and Parmesan foam

64

Poisson tranché à table

Sole entière grillée ou meunière*

Ganze Seezunge, grilliert oder in Butter gebraten

Whole sole, grilled or fried in butter

68

Loup de mer entier grillé*

Ganzer Wolfsbarsch, grilliert zubereitet

Whole sea bass, grilled

68

Jeune turbot grillé*

Baby-Steinbutt, grilliert zubereitet

Baby turbot, grilled

68

*Serviert mit Salzkartoffeln und frischem Blattspinat

**Served with boiled potatoes and fresh leaf spinach*

Viande

Ballotine de caille

Wachtel-Ballotine auf Lauchheu

dazu ein luftiges Kartoffelsoufflée, grüne Spargel und ein kräftiger Wachtel-Jus

Quail ballotine on a bed of leeks

served with Potato soufflé, green asparagus and a rich quail jus

58

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

62

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

58

Médailles 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: Parmesanrisotto, Pommes Frites, Kartoffelgratin oder Tagliarini

**Optionally with: Parmesan risotto, French fries, potato gratin or Tagliarini*

Végétarien

Linguine à la crème de pistache

Linguine mit Pistazien Creme, Burrata, Pistaziencrumble und Zitronenzeste

Linguine with pistachio cream burrata, pistachio crumble and lemon zest

44

Millefeuille de céleri et de betteraves rouges

Sellerie und Randen Mille-feuille mit veganem Jus

Bouquet von saisonalen Kräutern, gepufftem Amaranth und frischen Beeren

Celery and beetroot mille-feuille with vegan jus

bouquet of seasonal herbs, puffed amaranth and fresh berries

42



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.

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.

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.