



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.

Entrées

Tomates tricolores avec une petite burrata

Tricolore-Tomaten mit Baby-Burrata an einer Basilikum-Vinaigrette

Tricolore tomatoes with baby burrata in a basil vinaigrette

32

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

Les classiques

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 brown

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

Possion 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*

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 160 g*

Kalbsschnitzel, serviert mit Café de Paris-Butter und Marktgemüse
Veal escalope, served with Café de Paris butter and market vegetables 58

Médallions de filet de veau 160 g*

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

Blancs de poulet rôtis*

Gebratene Pouletbrust, serviert mit Café de Paris-Butter und Marktgemüse
Pan-fried chicken breast, served with Café de Paris butter and market vegetables 32

*Wahlweise mit: Parmesanrisotto oder Pommes Frites

**Optionally with: Parmesan risotto or French fries*

Végétarien

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 & 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 16



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.