

BIENVENUE WILLKOMMEN WELCOME



La Soupière

RESTAURANT AU BEL ÉTAGE

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 and bustle behind and enjoy your lunch or dinner at "La Soupière au Bel Étage". Maître d'Hotel Helmut Stadlober and his team are happy to take time for your wishes.

Les Soupes

Soupe à l'Oignon Gratinée

Karamellisierte Zwiebeln in kräftiger Rinderbouillon mit Käse-Crouton

Caramelised onion soup in rich beef broth, gratinated with cheese crouton

23.00

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

19.00

Soupe du Jour

Täglich frisch kreiert – inspiriert von Markt, Saison und Laune der Küche

Our daily soup – inspired by the season and chef's inspiration

19.00

Les Entrées

Œuf Onsen, crème de jaune d'œuf

Sanft gegartes Onsen-Ei auf Blumenkohl-Couscous, mit Eigelbcreme

& Osietra Carat Kaviar

Slow-poached Onsen egg on cauliflower couscous, with egg yolk cream

& Osetra Carat Caviar

38.00

Terrine façon foie gras vegan

Täuschend echt, verblüffend pflanzlich: pflanzliche Foie Gras auf Pumpernickel-Erde, Quittenjus & hausgemachter Brioche

A convincing plant-based foie gras on pumpernickel soil, with quince jus and homemade brioche

34.00

Salade de Mâche

Zarter Nüsslisalat mit knusprigem Speck und Ei

Delicate lamb's lettuce with crispy bacon and egg

19.00

Salade Mixte

Sorgfältig komponierte Blattsalate mit marktfischem Gemüse

Mixed leaf salad with seasonal market vegetables

16.00

La Maison du Caviar

Tartare de Bœuf aux Pignons de Pin

Feinstes Rindstatar mit gerösteten Pinienkernen mit 10g Oona Osietra Carat

Prime beef tartare with toasted pine nuts with 10g Oona Osietra Carat

59.00

Mille-Feuille de Pommes de Terre, Crème Fraîche

Kartoffel-Millefeuille, goldbraun gebacken, serviert mit Crème fraîche mit 10g Oona Osietra Carat

Golden potato mille-feuille served with crème fraîche with 10g Oona Osietra Carat

39.00



Les Plats – Poisson

Turbot entier grillé*

Ganzer Baby-Turbot grilliert mit Spinat, am Tisch filetiert

Whole baby turbot with spinach, filleted at your table

68.00

Loup de Mer entier grillé*

Ganzer Wolfsbarsch mit Spinat und Kräuter

knusprig auf der Haut gegrillt, am Tisch filetiert

Whole sea bass with herbs and grilled skin-on with spinach, filleted at your table

68.00

Sole entière, grillée ou meunière*

Klassische Seeezunge – wahlweise goldbraun in Butter gebraten

oder sanft grilliert mit Spinat, am Tisch filetiert

Whole Dover sole – grilled or pan-fried in butter with spinach, filleted at your table

68.00

Filet de Sandre des Alpes sur poireaux flambés

Zanderfilet aus alpinen Gewässern auf flambiertem Lauch,

mit Kartoffel-Tortelloni an Champagner-Kaviar-Sauce – fein, cremig, luxuriös

Alpine pike-perch fillet on flambéed leeks, with potato tortelloni

and champagne caviar sauce – refined and indulgent

62.00

*Wahlweise mit Kartoffelgratin, Parmesanrisotto, Pommes Frites,

Pommes Nature oder Bratkartoffeln

**Choice of second side: potato gratin, parmesan risotto, French fries,
plain fries or fried potatoes*

Les Plats – Viande

Côte de bœuf court de Wagyu Suisse, cuits 72 heures

72 Stunden geschmortes Short Rib vom Schweizer Wagyu

butterzart, an kräftigem Portwein-Jus, dazu Taleggio-Birnen-Risotto

72-hour slow-cooked Swiss Wagyu short rib – meltingly tender,

with port wine jus and Taleggio-pear risotto

64.00

Magret d'Anette de l'Alpstein

Rosa gebratene Entenbrust aus dem Alpstein, auf Orangen-Balsamico-Sauce

mit Baby-Randen und Süsskartoffelpüree

Medium-rare Alpstein duck breast, orange balsamic sauce,

baby beetroot and sweet potato purée

64.00



Les Grillades

Filet de boef 200g

Gegrilltes Rindsfilet, serviert mit Café de Paris-Butter und Marktgemüse

Grilled beef fillet, served with Café de Paris butter and market vegetables

66.00

Médallions de filet de veau 160 g

Zarte Medallions vom Kalbsfilet, gegrillt,

serviert mit Café de Paris-Butter und Marktgemüse

Tender grilled veal medallions, served with Café de Paris butter and market vegetables

62.00

Escalope de veau 160 g

Gegrilltes Kalbsschnitzel, serviert mit Café de Paris-Butter und Marktgemüse

Grilled veal escalope, served with Café de Paris butter and market vegetables

58.00

Auswahl für Ihre zweite Beilage: Kartoffelgratin, Parmesanrisotto, Pommes Frites, Pommes Nature oder Bratkartoffeln.

Choice of second side dish: Potato gratin, parmesan risotto, French Fries, Pommes Nature or fried potatoes.

Les Plats Classiques

Émincé de filet de veau à la Zurichoise

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet in Rahmsauce mit Champignons, serviert mit knuspriger Butterrösti und auf Wunsch mit Nieren

Sliced veal fillet "Zurich style" in cream sauce with mushrooms, served with crisp buttered rösti and with kidneys on request

62.00

Escalope Viennoise – Wiener Schnitzel

Goldgelb gebackenes Kalbsschnitzel, Wild-Preiselbeeren, Schnittlauchkartoffeln und saisonales Gemüse

Golden-fried veal schnitzel, served with wild cranberries, chive potatoes and seasonal vegetables

60.00

Les Plats – Végétariens

Ravioli à la courge, mousse de curry

Kürbisravioli und Curryschaum

serviert mit geschmorten Karotten

Pumpkin ravioli with curry foam, with braised carrots and roasted sesame

38.00

Risotto de grain vert d'épeautre

Cremiges Grünkern-Risotto mit Lauch, schwarzem Knoblauch und knusprigem Bergkäse-Crumble

Creamy green spelt risotto with leek, black garlic and mountain cheese crumble

38.00



Les Desserts

Sélection de notre chariot de desserts

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

*Let yourself be tempted by our dessert trolley – daily changing classics
and seasonal creations*

Mousse au Chocolat Grand Cru

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

*Dark Valrhona chocolate mousse, served with raspberry coulis,
fresh raspberries and whipped cream*

16.00



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 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, 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.

