

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

Karamellierte 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 & Osetra Carat Kaviar
Slow-poached Onsen egg on cauliflower couscous, with egg yolk cream & Osetra Carat Caviar 38.00

Carpaccio de betterave jaune

Gelbes Randen-Carpaccio mit Mango-Vinaigrette und Ziegenfrischkäse im knusprigen Brickteig
Golden Beet Carpaccio with mango vinaigrette and goat cheese wrapped in crispy brick pastry 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 marktfrischem 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 Osetra Carat
Prime beef tartare with toasted pine nuts with 10g Oona Osetra Carat 59.00

Mille-Feuille de Pommes de Terre, Crème Fraîche

Kartoffel-Millefeuille, goldbraun gebacken, serviert mit Crème fraîche mit 10g Oona Osetra Carat
Golden potato mille-feuille served with crème fraîche with 10g Oona Osetra 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 Seezunge – 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

Filet de bœuf Rossini

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber auf Trüffelsauce,

serviert mit Pomme Dauphine und Rotkraut

Beef fillet with seared foie gras on truffle sauce,

served with pomme Dauphine and red cabbage

72.00

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



Sélection de risottos

Risotto au parmesan et truffe noire

Parmesanrisotto mit schwarzem Trüffel

Parmesan Risotto with Black Truffle

32.00

Risotto alla Milanese

Risotto alla Milanese mit jungem Blattspinat

Saffron Risotto alla Milanese with Baby Spinach

28.00

Risotto tessinois parfumé au Merlot

Tessiner Risotto mit Merlot

Ticino-style Risotto with Merlot

28.00

Risotto crémeux aux petits pois

Cremiges Erbsenrisotto mit Burrata di Puglia

Creamy Pea Risotto with Burrata di Puglia

26.00

Risotto à la betterave rouge

Randenrisotto mit Meerrettich und Nuss-Crumble

Beetroot Risotto with Horseradish and Nut Crumble

26.00

Sie haben die Möglichkeit, das Risotto mit zartem Fleisch, feinem Fisch oder delikatem Krustentier zu ergänzen.

You can complement the risotto with tender meat, fine fish, or delicate shellfish.

Médailon de filet de bœuf grillé (160 g)

Rindsfilet-Medaillon, grilliert (160 g)

Grilled Beef Tenderloin Medallion (160 g)

52.00

Queues de homard sautées (3 pièces)

Hummerschwänze, sautiert (3 Stück)

Sautéed Lobster Tails (3 pcs)

52.00

Escalope de foie gras poêlée

Gebratenes Gänseleber-Schnitzel

Pan-Seared Foie Gras Escalope

48.00

Jarret d'agneau aux herbes d'Appenzell, braisé sous

Sous-vide geschmorte Haxe vom Appenzeller Kräuterlamm

Sous-vide Braised Shank of Appenzell Herb-Fed Lamb

46.00

Sandre des Alpes suisses, poêlé

Gebratener Zander aus den Schweizer Alpen

Pan-Fried Alpine Perch from the Swiss Alps

42.00



Les Grillades

Filet de Bœuf 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 pan 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 de veau 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

🌿 Plats végétaliens / Vegane Gerichte / vegan dishes



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. Foie gras wird von zwangsernährten Gänsen gewonnen

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. Foie gras is obtained from force-fed geese.

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.

