

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 & 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 Nüsslissalat 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 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 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 des asperges fraîches de Flaach

---

### Demi-portion d'asperges (250g)

Halbe Portion Spargel (250g)

*Half portion of asparagus (250g)*

39.00

### Portion d'asperges (400g)

Portion Spargel (400g)

*Portion of asparagus (400g)*

49.00

### Sauce hollandaise, beurre noisette, vinaigrette

Serviert mit Sauce Hollandaise, brauner Butter oder Vinaigrette

*Served with Hollandaise sauce, brown butter or vinaigrette*

Sie haben die Möglichkeit, die Spargeln zu ergänzen.

*You can complement the Asparagus.*

### Original jambon fermier

Original Bauernschinken

*Original farmers ham*

19.00

### Saumon fumé écossais Loch Fyne

Schottischer Rauchlachs Loch Fyne

*Scottish smoked salmon Loch Fyne*

23.00

### Pommes de terre

Neue Bratkartoffeln

*New roasted Potatoes*

12.00

---

### Escalope de veau Viennoise – Wiener Schnitzel et asperges

Goldgelb gebackenes Kalbsschnitzel mit Flaacher Spargeln

*Golden-fried veal schnitzel with asparagus*

68.00

### Médaille de filet de bœuf (180g), grillé et asperges

Rindsfilet-Medaille (180g), grilliert mit Flaacher Spargeln

*Grilled Beef Tenderloin Medallion (180g) with asparagus*

72.00

### Sandre des Alpes suisses et asperges

Gebratener Zander aus den Schweizer Alpen mit Flaacher Spargeln

*Pan-Fried Alpine Perch from the Swiss Alps with asparagus*

64.00

### Sauce hollandaise, beurre noisette, vinaigrette

Serviert mit Sauce Hollandaise, brauner Butter oder Vinaigrette

*Served with Hollandaise sauce, brown butter or vinaigrette*



## 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

### Médailles de filet de veau 160 g

Zarte Medaillons 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 – Végétarien

---

### Ravioli à la courge, mousse de curry

Kürbistravioli 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.*

