



Oubliez l'agitation et savourez 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 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 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

Gaspacho de fraises épicées

Pikante Erdbeer-Gaspacho mit sautiertem Roggenbrot

Spicy strawberry gazpacho with sautéed rye bread

22

Consommé

Kraftvolle Essenz, pur oder veredelt mit einem Hauch Sherry

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 Inspiration 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 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 de tomates et burrata

Tomatensalat von einer Auswahl an Schweizer Tomaten

Burrata und Aceto Balsamico

Tomato and burrata salad of a selection of Swiss tomatoes

burrata and balsamic vinegar

32

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 Connaisseurs, 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*

Bowls

Schweizerhof Bowl

mit Mango, Wakamesalat, Edamame, Avocado, Gurke und Couscous

with mango, wakame salad, edamame, avocado, cucumber and couscous

32.00

Zusätzlich wählbar:

Optionally with:

Rindsfilet

Beef fillet

64

Pouletbrust

Chicken breast

56

Marinierter roter Thunfisch

Marinated red tuna

58

Burrata

Burrata

42

Végétarien

Linguine à la crème de pistache

Linguine mit Pistaziencreme, Burrata, Pistaziencrumble und Zitronenzeste

Linguine with pistachio cream, burrata, pistachio crumble and lemon zest

44

Mille-feuille 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

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

Whole sea bass, grilled

68

Jeune turbot grillé*

Baby-Steinbutt, grilliert

Baby turbot, grilled

68

*Serviert mit Salzkartoffeln und frischem Blattspinat

**Served with boiled potatoes and fresh leaf spinach*

Viande

Paillard de bœuf grillé

Rindspaillard grilliert mit Eierschwämmli, Pommes allumettes
und sautiertem Gemüse

*Grilled beef paillard with chanterelle mushrooms, pommes allumettes
and sautéed vegetables* 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

Médallions de filet de veau 160g*

Zarte Médallions 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*

Desserts

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*

15

Crème à la vanille, abricot et basilic

Vanille-Mascarpone Creme mit Aprikosen Coulis und Basilikum
Vanilla mascarpone cream with apricot coulis and basil

16

Mille-feuille à la noix de coco et aux fraises

Kokos und Erdbeer Mille-feuille mit Sauerrahmglace, Kokosganache
Erdbeergel und marinierten Erdbeeren
*Coconut and strawberry mille-feuille with sour cream ice cream, coconut ganache
strawberry gel and marinated strawberries*

16

Tranche au chocolat, pistache et framboise

Pistazien-Himbeer-Schokoladenschnitte
mit Pistazienganache, Schokoladenbiskuit, Himbeergel und Himbeerkompott
*Pistachio, raspberry and chocolate slice
with pistachio ganache, chocolate sponge cake, raspberry gel and raspberry compote*

17

Salade de fruits et sorbet au choix

Fruchtsalat mit Sorbet nach Wahl
Fresh fruit salad with a sorbet of your choice

14



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 8.1% MwSt.

All our dishes may contain traces of allergens.

All prices in CHF and including 8.1% VAT.