

Winter 2025 - 2026



Le Cadre Royal



Unsere kulinarische Reise

GEÖFFNET VON 12:00 BIS 14:00 UND VON
19:00 BIS 22:00

HAUSGEMACHT



Gemäss den Kriterien des Labels «Fait Maison», festgelegt von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Semaine du Goût und Slow Food, werden die auf dieser Karte angebotenen Speisen vollständig vor Ort aus Rohprodukten und traditionellen Küchenprodukten zubereitet.

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Krustentiere: Südamerika und Vietnam

Fische: Mittelmeer

Black Cod: Atlantik

Thunfisch: Vietnam

Schalentiere: Italien und Frankreich

Kalb: Schweiz

Ente: Frankreich

Rind: Uruguay und Italien

Huhn: Schweiz und Frankreich

Lamm: Vereinigtes Königreich

ALLERGENE

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die in unserer Küche verwendeten Zutaten, die Allergien und/oder Unverträglichkeiten auslösen können.



Winter 2025 - 2026



Le Cadre Royal

Einführende Geschmacksnoten

«Die ersten Noten unserer
kulinarischen Symphonie»

FOIE-GRAS-TRILOGIE

TERRINE...
CRÈME BRÛLÉE...
MOUSSE...

PFLAUMENGELEE UND BRIOCHEBROT

CHF 38.-

JAKOBSMUSCHELN IN ARNAUDS SPECKMANTEL

VARIATION VON KÜRBIS & LAKRITZPULVER

CHF 32.-

UNSERE ZUCCHINI-PARMIGIANA

MILLEFEUILLE & PROVOLONE DEL MONACO

CHF 28.-

MANGOLD- UND TOMATENSUPPE

MIT SOJA & MISO AROMATISIERT

CHF 26.-



Winter 2025 - 2026



Le Cadre Royal

Geschmack der Dolce Vita

« Unsere Liebe und unsere
Leidenschaft unter Beachtung
unserer Traditionen »

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT



BUTTER-SALBEI-SAUCE, GRANA-BRÖCKCHEN

CHF 28.-

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL



PARMESANCREME, TRÜFFEL UND DESSEN SCHEIBEN

CHF 38.-

LINGUINE NACH PIZZAIOLA-ART

RINDERCARPACCIO, SABAYON & PECORINO

CHF 36.-

HUMMER-RISOTTO

MANTECATO MIT BISQUE UND SEINEM FLEISCH,
BEGLEITET VON DEM GANZEN HUMMER, SEPARAT
SERVIERT.

CHF 49.-PRO PERSON

SERVIERT FÜR 2 PERSONEN



Winter 2025 - 2026



Le Cadre Royal

Schätze des Meeres

« *Die Essenz des Ozeans
in jedem Gericht* »

BLACK-COD-FILET

(KOHLEN-MAKRELEN-DORSCH)

REDUZIERTER FISCHEXTRAKT, ARTISCHOCKE IN CREME
UND GEFÜLLT

CHF 49.-

GEFRORENE GEFÜLLTE TINTENFISCHE MIT BROKKOLI, KARTOFFELN UND PROVOLA

VERSCHIEDENE BEILAGEN ZU SEINER FÜLLUNG

CHF 49.-

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

BUTTERGEMÜSE MIT PFEFFER, OFENKARTOFFELN,
SAUCE HOLLANDAISE

UNGEFÄHR 1,2 KG, FÜR 2 PERSONEN SERVIERT

30 Minuten Zubereitungszeit

CHF 60.- PP



Winter 2025 - 2026



Le Cadre Royal

Und warum nicht das Cadre und sein Fleisch?

WACHTELHENNE MIT TRÜFFELFÜLLUNG

SELLERIEPÜREE MIT BABYKAROTTEN

CHF 54.-

LAMMKARREE UND LAMMBAUCH

FLEISCHJUS, TOPINAMBUR IN ZWEI TEXTUREN,
BASILIKUM-EISKUGEL

CHF 56.-

HERENS-RIND-TOURNEDOS

KRÄUTERGERÄUCHERT, KARTOFFELN UND
SPINATVARIATIONEN, FLEISCHJUS

CHF 58.-

RINDERKOTELETT "FIORENTINA" AUF STEINPLATTE

BÉARNAISE-SAUCE, POMMES FRITES,
ZWIEBELRINGE & KNUSPRIGES GEMÜSE

CA. 1,2 KG FÜR 2 PERSONEN

CHF 80.- PP



Le Cadre Royal



Winter 2025 - 2026

Die ultimative Gaumenfreude im Cadre

*« Die Süße, die den Abschluss Ihrer
Geschmacksreise veredelt »*

NEU INTERPRETIERTER BABÀ

VANILLECREME MIT EXOTISCHER KOMPOTT

CHF 21.-

SCHOKOLADENFONDANT MIT FLÜSSIGEM KARAMELLKERN

EIS AUS ROTEN FRÜCHTEN

CHF 21.-



NEU INTERPRETIERTER APFELSTRUDEL

ROSINEN UND ÄPFEL, ZIMTSAUCE & VANILLEEIS

CHF 21.-

GOURMET-KAFFEE

PETIT FOURS UND TIRAMISÙ IM GLAS

CHF 18.-

