

LOBBY LOUNGE

VORSPEISEN

Käseteller Feigensenf Trauben	34
Charcuterie (CH) Cornichons	34
Nüsslisalat Pochiertes Ei Speck (CH)	21
Mini-Lattich Speck (CH) Croûtons Sbrinz-Knoblauchdressing	18
Süsskartoffel-Fries Trüffel-Mayonnaise	12

SUPPEN

Gazpacho Pesto Mozzarella Knoblauch-Crostini	15
--	----

HEALTHY BOWLS

Vegi Bimi Mini Spargel Edamame Ponzu Zwiebeln Mariniertes Reis Soja-Koriander-Mayonnaise Shiitake Sesam Mango Pochiertes Ei	32
mit Rindsentrecôte (CA)	45
mit Tuna kurz gebratener roter Thunfisch* Zitronenpfeffer	45

HAUPTGÄNGE

Rindstatar (CH) Condiments Toast	45
Wiener Schnitzel (CH) Züri Frites Preiselbeeren	49
Heritage Angus Rindsfilet (CA) Mini-Spargel Café de Paris Rosmarinkartoffeln	69
Kalbskotelett 400 g (CH) Baby-Karotten Rotweinjus Züri Fries	79

BURGERS UND SANDWICHES

Swiss Burger Rind (CH) Speck (CH) Rösti Raclettekäse	39
Hamburger / Cheeseburger Rindfleisch (CH) Speck (CH)	36 / 38
Clubsandwich Pouletbrust (CH) Speck (CH) Spiegelei	36
Add-ons und Saucen	4
Züri Frites Süsskartoffel Frites Spiegelei karamellierte Zwiebeln Trüffel-Mayonnaise	

*MSC FAO51, westlicher Indischer Ozean

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

DESSERT

Schokoladenfondant Mandelkrokant Vanilleglace	16
Saisonale Früchte Zitronensorbet	16
Tages-Streuselkuchen Crème Gruyère Glace	16
Tiramisù Erdbeeren	14
Glace pro Kugel	6
Vanille Schokolade Sauerrahm Kaffee Pistazie	
Sorbet pro Kugel	6
Zitrone Erdbeere	

GETRÄNKE

SOFT DRINKS & SÄFTE

Soft Drinks	33 cl	8
San Pellegrino Aranciata / Limonata	20 cl	9
Hausgemachter Eistee Klassik / Beere / Grüntee	50 cl	11
Frisch gepresste Säfte	30 cl	12

MINERALWASSER

Evian / San Pellegrino	50 / 100 cl	10 / 15
------------------------	-------------	---------

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème, Espresso, Ristretto	7
Doppelter Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino	9

TEESPEZIALITÄTEN VON MARIAGE FRÈRES

Île des Dieux Grüntee	10
Earl Grey Imperial Schwarztee	9
Nil Rouge Früchtetee	12
Dream Tea Kräutertee	10

BIER

Turbinenbräu Goldsprint	33 cl	8
Ittinger Klosterbräu Amber	33 cl	9
Peroni	33 cl	9
Paulaner Weizenbier	50 cl	12
Appenzeller Leermond Alkoholfrei	33 cl	9

CHAMPAGNER

NV Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay	10 cl	25
NV Ruinart Rosé Chardonnay, Pinot Noir	10 cl	25
NV Ruinart Brut Chardonnay, Pinot Noir	10 cl	21

WEISSWEIN

2017 Cuvée parkhuus Chardonnay, Pinot Noir, Riesling × Silvaner, Schaffhausen, Schweiz	10 cl	18
2018 Pinot Gris AOC Weingut Erich Meier, Zürich, Schweiz	10 cl	18
2018 Sauvignon Blanc Jakobi Weingut Gross, Südsteiermark, Österreich	10 cl	16

ROSÉWEIN

2019 Rosé Coeur de Grain AOC Château de Selle, Domaines Ott, Côte de Provence, Frankreich Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon	10 cl	18
--	-------	----

ROTWEIN

2017 Malbec Classic Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentinien	10 cl	16
2018 Pinot Noir No. 1 Bachtobel, Thurgau, Schweiz	10 cl	18
2016 Château Citran Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Frankreich	10 cl	19

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

LOBBY LOUNGE

STARTERS

Cheese Platter Fig Mustard Grapes	34
Charcuterie (CH) Cornichons	34
Lamb's Lettuce Poached Egg Bacon (CH)	21
Mini Romaine Lettuce Bacon (CH) Croûtons Sbrinz and Garlic Dressing	18
Sweet Potato Fries Truffle Mayonnaise	12

SOUPS

Gazpacho Pesto Mozzarella Garlic Crostini	15
---	----

HEALTHY BOWLS

Veggie Bimi Mini Asparagus Edamame Ponzu Onions Marinated Rice Soy and Coriander Mayonnaise Shiitake Sesame Mango Poached Egg	32
with Beef Sirloin (CA)	45
with Tuna seared red Tuna* Lemon Pepper	45

MAIN COURSES

Beefsteak Tartare (CH) Condiments Toast	45
Viennese Schnitzel (CH) Zueri Fries Lingonberry Jam	49
Heritage Angus Beef Tenderloin (CA) Mini Asparagus Café de Paris Rosemary Potatoes	69
Veal Chop 400 g (CH) Baby Carrots Red Wine Jus Zueri Fries	79

BURGER AND SANDWICHES

Swiss Burger Beef (CH) Bacon (CH) Roesti Raclette Cheese	39
Hamburger / Cheeseburger Beef (CH) Bacon (CH)	36 / 38
Club Sandwich Chicken Breast (CH) Bacon (CH) Fried Egg	36
Add-ons and Sauces	4
Zueri Fries Sweet Potato Fries Fried Egg Caramelized Onions Truffle Mayonnaise	

*MSC FAO51, West Indian Ocean

Prices in CHF incl. 7.7% VAT

For enquiries regarding allergies or intolerances please ask our staff.

DESSERT

Chocolate Fondant Almond Brittle Vanilla Ice Cream	16
Seasonal Fruits Lemon Sorbet	16
Crumble Tart of the Day Crème Gruyère Ice Cream	16
Tiramisù Strawberries	14
Ice Cream per Scoop	6
Vanilla Chocolate Sour Cream Coffee Pistachio	
Sorbet per scoop	6
Lemon Strawberry	

BEVERAGES

SOFT DRINKS & JUICES

Soft Drinks	33 cl	8
San Pellegrino Aranciata / Limonata	20 cl	9
Homemade Ice Tea Classic / Berry / Green	50 cl	11
Freshly squeezed Juices	30 cl	12

MINERAL WATER

Evian / San Pellegrino	50 / 100 cl	10 / 15
------------------------	-------------	---------

COFFEE SPECIALTIES

Coffee, Espresso, Ristretto	7
Double Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino	9

TEA SPECIALTIES FROM MARIAGE FRÈRES

Île des Dieux Green Tea	10
Earl Grey Imperial Black Tea	9
Nil Rouge Fruit Infusion	12
Dream Tea Herbal Infusion	10

BEER

Turbinenbräu Goldsprint	33 cl	8
Ittinger Klosterbräu Amber	33 cl	9
Peroni	33 cl	9
Paulaner Weizenbier	50 cl	12
Appenzeller Leermond non-alcoholic	33 cl	9

CHAMPAGNE

NV Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay	10 cl	25
NV Ruinart Rosé Chardonnay, Pinot Noir	10 cl	25
NV Ruinart Brut Chardonnay, Pinot Noir	10 cl	21

WHITE WINE

2017 Cuvée parkhuus Chardonnay, Pinot Noir, Riesling × Silvaner, Schaffhausen, Switzerland	10 cl	18
2018 Pinot Gris AOC Winery Erich Meier, Zurich, Switzerland	10 cl	18
2018 Sauvignon Blanc Jakobi Winery Gross, Southern Styria, Austria	10 cl	16

ROSÉ WINE

2019 Rosé Coeur de Grain AOC Château de Selle, Domaines Ott, Côte de Provence, France Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon	10 cl	18
--	-------	----

RED WINE

2017 Malbec Classic Mendoza, Argentina	10 cl	16
2018 Pinot Noir No. 1 Bachtobel, Thurgovia, Switzerland	10 cl	18
2016 Château Citran Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux, France	10 cl	19

Prices in CHF incl. 7.7% VAT

For enquiries regarding allergies or intolerances please ask our staff.