

Vive Le Champagne

Perrier-Jouët Grand Brut	10cl	21.00
Perrier-Jouët Rosé	10cl	23.00
Perrier-Jouët Grand Brut	37.5cl	75.00
Perrier-Jouët Grand Brut	75cl	148.00
Perrier-Jouët Rosé	75cl	165.00
Perrier-Jouët Blanc des Blancs	75cl	190.00
Perrier-Jouët Belle Époque 2014	75cl	385.00
Mumm Cordonc Rouge	75cl	149.00
Dom Perignon 2015	75cl	395.00
Louis Roederer Rosé 2017	75cl	215.00
Louis Roederer Cristal 2014	75cl	465.00

Prosecco

il Colle Prosecco Extra Dry DOC Treviso	37.5cl	42.00
il Colle Prosecco Extra Dry DOC Treviso	75cl	72.00

Sparkling Cocktails

Kir Royal	22.00
Champagner Perrier- Jouët brut, Cassis-Likör	
Lillet Berry	16.00
Lillet Blanc oder Rosé mit Tonic Water, Beeren und Pfefferminze	
Zhugo	16.00
«Zürcher-Schuumwii» mit Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminze	
Campari Milano	16.00
«Zürcher-Schuumwii», Campari, Cranberrysaft und Pfefferminze	
Aperol Spritz ZH	16.00
Aperol mit «Zürcher-Schuumwii» gespritzt	

In Vino Veritas

*Ausgewählte Weine glasweise serviert – perfekt für den Aperitif
oder als Essensbegleiter*

Weisswein

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc, Frankreich	10cl	14.00
Ottavo Bianco di Merlot, Tessin, Schweiz	10cl	13.00
Sortenrein Sauvignon Blanc, Schweiz	10cl	13.00
Dézaley Mousquétaires, Schweiz	10cl	13.00

Roséwein

Saint Marguerite Fantastique, Frankreich	10cl	14.00
--	------	-------

Rotwein

Duchesse Aurélie, Pomerol AOC, Frankreich	10cl	16.00
Valduero Una Cepa, Ribera del Duero, Spanien	10cl	14.00
Rhoneblut Pinot Noir AOC Wallis, Schweiz	10cl	13.00

Perfekt als Begleitung

Lachs- oder Tatarbrötchen CHF 6.90/ Stück

Der kleine Luxus: Oona Caviar

Aus den Schweizer Alpen – reinstes Genussserlebnis

Oona N° 103 - traditionell

*Hier kommt die Reinheit dieses Kaviars besonders zur Geltung,
nussiges, charaktervolles Aroma vom sibirischen Stör.*

20g 59.00

50g 149.00

Oona Osietra Carat

*Kräftiger als der N° 103, ein Produkt
für wahre Kaviar-Connaisseurs
vom russischen Stör.*

20g 65.00

50g 165.00

Der Kaviar wird mit Blinis serviert.

Kaviar Degustationsset

Probieren Sie unser Degustationsset mit je 20g unserer
Kaviarsorten

120.00

All-inclusive Kaviar-Genuss

50g Oona Osietra Carat serviert mit warmen Blinis dazu
Perrier-Jouët Grand Brut 37.5 cl

214.00

Köstlichkeiten mit Kaviar

Rindstatar mit Pinienkernen mit Toast und Butter

- 5g Oona N° 103 31.00

- 5g Oona Osietra Carat 34.00

Schottischer Rauchlachs auf Blini mit Crème fraîche

- 5g Oona N° 103 31.00

- 5g Oona Osietra Carat 34.00

Kartoffel Mille-Feuille mit Crème fraîche

- 5g Oona N° 103 27.00

- 5g Oona Osietra Carat 30.00

Für den Anfang

Feine Vorspeisen für einen gelungenen Auftakt

Tomaten Salat mit Burrata und Basilikum Vinaigrette	19.00
Gemischter Salat	16.00
Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	14.00
Pikante Erdbeer-Gazpacho mit Sautiertem Roggenbrot	18.00
Tagessuppe	16.00

Für den kleinen Hunger

Feine Kleinigkeiten – schnell serviert, stilvoll genossen

Geräucherter schottischer Lachs	100g	42.00
<i>serviert mit Toast und Butter</i>	60g	32.00
Rindstatar	140g	42.00
<i>serviert mit Toast und Butter</i>	80g	34.00
Portion Pommes frites		16.00
<i>mit Trüffelmayonnaise</i>		
Sandwiches nach Ihrer Wahl		12.00
<i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		

Schweizerhof Klassiker

Beliebte Signature-Gerichte – zeitlos und geschmackvoll

Rindsfilet vom Grill	56.00
<i>mit Café de Paris, Pommes frites und Marktgemüse</i>	
Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb	49.00
<i>mit saisonalem Gemüse und Pommes frites</i>	
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb	49.00
<i>mit hausgemachter Butterrösti</i>	
Club Sandwich mit Pommes frites	41.00
<i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	
Schweizerhof Rindshamburger mit Pommes frites	39.00
<i>im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	
Caesar Salat	39.00
<i>mit Schweizer Pouletstreifen und Speck</i>	

Fisch

Tagesfisch	49.00
------------	-------

Vegetarisch

Vegetarisches Tagesgericht	36.00
Sellerie und Randen Mille-feuille mit veganem Jus	36.00

Desserts

Sorbet Variation mit frischen Früchten	16.00
Mousse au Chocolat Grand Cru	14.00
Frischer saisonaler Fruchtsalat	14.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet mit Rahm	5.00 1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.

Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Signatures

Kreativ, charaktervoll, hausgemacht

Kathi's Kiss	19.00
Baileys, Vanillesirup, weisse Schokolade, Ginger, süsse Überraschung	
Campari Gin Fizz	19.00
Gordons Gin, Campari, Orangensaft, Zuckersirup, Zitronensaft	
Anne's Inferno	19.00
Monkey Gin, Cherry Heering, Ginger Beer, saisonale Beeren	
Aperol Sour	19.00
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft	
Bloody Negroni	19.00
Gin, Campari, Wermut rot, Frischer Blutorangensaft	
Pour Eline	19.00
Gin, Amaretto, Ginger Beer, Vanille	
Ginger Peach	19.00
Wodka, White Peach, Ginger Beer, Passionsfruchtsaft, Limettensaft	
Sex on the Mountain	19.00
Wodka, White Peach, Malibu, Ananassaft, Zitronensaft	
Vanilla Colada	19.00
Havanna Rum, Malibu, Vanille Sirup, Ananassaft	
Swiss style Lemon Drop Martini	19.00
Wodka, Limoncello, Quintreau	

It's responsible Cocktail Time!

Alkoholfreie Kompositionen – raffiniert, stilvoll, verantwortungsvoll

San Bitter Love	16.00
San Bitter, Ginger Beer, Minze	
Bloody Negroni Zero	16.00
San Bitter, Blutorangensaft, Roses Limettensaft	
Crodino Berry	16.00
Crodino, Mineral, saisonale Beeren	
Shirley Temple	16.00
Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale, Zuckersirup	
Passion Dream	16.00
Passionsfruchtsaft, Ginger Beer, Mango Sirup, Minze	
San Francisco	16.00
Frischer Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Minze	
Ramazotti 0,0 Fizz	16.00
Ramazotti 0,0, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	

It's Cocktail Time!

Klassiker aus der Welt der Barkultur – zeitlos und souverän gemixt

Cosmopolitan	19.00
Wodka Absolut, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	
Singapore Sling	19.00
Gin, Cherry Heering, Cointreau, Angostura, Grenadine, Ananassaft	
Moscow Mule	19.00
Wodka, Limettensaft, Ginger Beer	
London Mule	19.00
Gin, Limettensaft, Ginger Beer	
Black/white Russian	19.00
Wodka, Kahlúa, Rahm	
Amaretto sour	19.00
Amaretto, Zitronen- und Orangensaft, Zucker	
Manhattan	19.00
Kanadischer Whiskey, Wermuth Rot, Angostura	
Negroni	19.00
Gin, Campari, Wermut Rot	
Negroni Sbagliato	19.00
Prosecco, Campari, Wermut Rot	
Old fashioned	19.00
Bourbon, Angostura, Zucker	
Martini dry	19.00
Gin, Noilly Prat, Oliven- oder Zitronenzwirn	
Bloody Mary	19.00
Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze	
Caipirinha	19.00
Cachaça, Limetten, brauner Zucker	
Mojito	19.00
Weißer Rum, Limetten, Pfefferminze, brauner Zucker	
Gin Fizz	19.00
Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	
Espresso Martini	19.00
Wodka, Kahlua, Espresso	
Whiskey sour	19.00
Bourbon, Zitronen- und Orangensaft, Zucker	

Whiskey

Von sanft bis rauchig – ausgesuchte Raritäten aus aller Welt

Säntis Malt «Dreifaltigkeit»	52%	4cl	28.00
Säntis Malt "Himmelberg"	43%	4cl	17.00
Canadian Club	40%	4cl	17.00
Irish Jameson	40%	4cl	17.00
Goldwäscher Rye	43%	4cl	16.00
Whiskey George Dickel No. 12	45%	4cl	25.00
Whiskey Wild Turkey Rare Bree	56%	4cl	24.00
Jack Daniels	40%	4cl	18.00
Whiskey Bulleit 10y	46%	4cl	18.00
Four Roses	40%	4cl	17.00
Johnny Walker Blue Label	40%	4cl	45.00
The Macallan Double Cask 12 years	40%	4cl	29.00
Glenlivet Nàdurra Peated 15 years	62%	4cl	29.00
Oban 14 years	43%	4cl	23.00
Glenmorangie 10 years	40%	4cl	22.00
Lagavulin 8 years	43%	4cl	22.00
Talisker 10 years	46%	4cl	22.00
Johnny Walker Black Label	40%	4cl	18.00
Johnny Walker Red Label	40%	4cl	16.00

Aperitif

Für den perfekten Auftakt

Jsotta Vermouth rot & weiss & rosé	17%	4cl	14.00
Lillet Blanc & Rosé	17%	4cl	14.00
Sherry Tio Pepe	40%	4cl	14.00
Campari	25%	4cl	14.00
Cynar	16%	4cl	14.00
Pernod	45%	4cl	14.00
Averna	29%	4cl	14.00
Ramazzotti	30%	4cl	14.00
Appenzeller	29%	4cl	14.00

Cognac & Raritäten

Edle Tropfen – perfekt zum Abschluss oder als besondere Begleitung

LOUIS XIII Cognac

1cl 90.00 | 2cl 180.00 | 4cl 360.00



Exklusivität hat einen Namen: Der historische Louis XIII von Rémy Martin ist ein Weinbrand der Superlative! Er wurde aus bis zu 100-jährigen Eaux-de-Vie, die in noch älteren Fässern reiften, zusammengestellt und in einen luxuriösen Kristalldekanter abgefüllt. Der Louis XIII sollte Tropfen für Tropfen verkostet werden.



Rémy Martin XO	40%	2cl	25.00
Hennessy XO	40%	2cl	22.00
Martel Cordon bleu	40%	2cl	18.00
Hennessy Fine	40%	2cl	17.00
Carlos I Imperial	40%	2cl	22.00
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	16.00
Ramos Pinto 20 Years	20%	4cl	16.00
Grappa Nonino	45%	2cl	22.00
Grappa Bric del Gaian	45%	2cl	22.00
Calvados 15 Years	41%	2cl	17.00
ETTER Vieille Prune	41%	4cl	16.00
ETTER Kirsch	41%	4cl	16.00
ETTER Williamine	43%	4cl	16.00
Amaretto	28%	4cl	14.00
Baileys	17%	4cl	14.00
Cointreau	40%	4cl	14.00
Grand Manier	40%	4cl	14.00
Limoncello	30%	4cl	14.00

Rum & Vodka

Internationale Klassiker – pur oder als Basis für Cocktails

Rum Zacapa 23 anos	40%	4cl	19.00
Rum Bacardi white & black	37.5%	4cl	15.00
Rum Havana Club especial	40%	4cl	15.00
Wodka Beluga	40%	4cl	19.00
Wodka Grey Goose	40%	4cl	16.00
Wodka Belvedere	40%	4cl	16.00
Wodka Absolut	40%	4cl	15.00

Bierauswahl

Frisch gezapft oder aus der Flasche – regional & international

Vom Fass

Ittinger Klosterbräu	5,6%	25cl	6.80
Heineken Premium	5%	25cl	6.80
Panaché		25cl	6.80

Flaschenbiere

Erdinger Weissbier	5.3%	33cl	8.00
Schweizerhof (alkoholfrei, Pale Ale)	0.4%	33cl	8.00
Schweizerhof Bier (Pale Ale)	5.3%	33cl	9.00

Wasser & Softgetränke

Erfrischend, stilvoll serviert

Mineralwasser

Valser classic	33cl	8.00
Valser naturelle	33cl	8.00
Perrier	33cl	8.00

Softdrinks & Säfte

Coca-Cola/ Cola Zero	33cl	8.00
Rivella rot & blau	33cl	8.00
Sprite	33cl	8.00
Orangina	25cl	8.00
Apfelsaft / Schorle	33cl	8.00
Kinley Bitter Lemon	20cl	8.00
Fever Tree Tonic	20cl	8.00
Crodino	10cl	8.00
San Pellegrino bitter	10cl	8.00
Ginger Ale	20cl	8.00
Ginger Beer	20cl	8.00
Tomatensaft	20cl	8.00
Frisch gepresster Orangensaft	20cl	8.80
Red Bull	25cl	8.00