

Der kleine Luxus: Oona Caviar – aus den Schweizer Alpen

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

Beluga Vodka 4cl 19.00

All-inclusive Kaviar-Genuss

50g Oona Osietra Carat serviert mit Blinis dazu

Perrier-Jouët Grand Brut 37.5 cl

214.00

Köstlichkeiten mit Kaviar

Rindstatar mit Pinienkernen und
serviert mit Toast und Butter

5g Oona N° 103 31.00

5g Oona Osietra Carat 34.00

Schottischer Rauchlachs auf Blini
serviert mit Crème Fraîche

5g Oona N° 103 31.00

5g Oona Osietra Carat 34.00

Kartoffel Mille-Feuille mit
serviert mit Crème Fraîche

5g Oona N° 103 27.00

5g Oona Osietra Carat 30.00

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 Cordon Rouge	75cl	149.00
Dom Pérignon 2015	75cl	395.00
Louis Roederer Rosé 2017	75cl	215.00
Louis Roederer Cristal 2014	75cl	495.00

Prosecco/Schaumwein

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

Perfekt als Begleitung

Lachs- oder Tatarbrötchen 6.90/ Stück

In Vino Veritas

WEISS

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc, Frankreich	10cl	14.00
Sortenreiner Sauvignon Blanc, Schweiz	10cl	13.00
Ottavo Bianco di Merlot, Tessin, Schweiz	10cl	13.00
Yvorne Maison Blanche, Chasselas, Schweiz	37cl	41.00
Pouilly-Fuissé Classique AOC, Frankreich	37cl	58.00

ROSE

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

ROT

Valduero Una Cepa, Ribera del Duero, Spanien	10cl	14.00
Rhoneblut Pinot Noir AOC Wallis, Schweiz	10cl	13.00
Adèo Rosso Bolgheri DOC, Toscana, Italien	37cl	62.00
Amarone Valpolicella DOCG, Italien	37cl	53.00

Perfekt als Begleitung

Lachs- oder Tatarbrötchen 6.90/ Stück

Sparkling Cocktails

Kir Royal Champagner Perrier- Jouët brut, Cassis-Likör	22.00
Mimosa Orangensaft, Champagner Perrier- Jouët brut	23.00
Lillet Berry Lillet Rosé mit Hibiscus Schweppes, verschiedenen Beeren und Pfefferminze	16.00
Lillet Blanc Lillet Blanc mit Tonic Water, Gurke und Pfefferminze	16.00
Hugo ZH «Zürcher-Schuumwii» mit Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminze	16.00
Campari Milano «Zürcher-Schuumwii», Campari, Cranberrysaft und Pfefferminze	16.00
Ginger Spritz ZH «Zürcher-Schuumwii» mit Ingwerbier, frischem Ingwer, Limetten und Pfefferminze	16.00
Aperol Spritz ZH Aperol mit «Zürcher-Schuumwii» gespritzt	16.00

Alkoholfreie Cocktails

Aperitivo Arancia Ramazzotti Arancia, alkoholfreier Prosecco	16.00
Beefeater Dry Gin mit Fever- Tree Tonic	16.00
Hugo Alkoholfreier Prosecco mit Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminze	16.00
Lillet Blanc Lillet Blanc mit Tonic Water, Gurke und Pfefferminze	16.00

Für den Anfang

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
Consommé natur oder mit Sherry	14.00

Für den kleinen Hunger

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
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl		12.00
<i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		

Schweizerhof Klassiker

Rindsfilet Café de Paris	56.00
<i>mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites</i>	
Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb	49.00
<i>mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites</i>	
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb	49.00
<i>mit hausgemachter Butter Rösti</i>	
Club Sandwich mit Pommes Frites*	41.00
<i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	
Schweizerhof Burger mit Pommes Frites	39.00
<i>Rindshamburger im Brîoché-Bun</i>	
<i>mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	
Caesar Salat	39.00
<i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	

*auf Wunsch auf 2 Teller serviert. Aufpreis CHF 8.00

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt
All prices in CHF included 8.1% VAT



Fisch

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

Vegetarisch

✓ Vegetarisches Tagesgericht	36.00
✓ Sellerie und Randen Mille-feuille mit veganem Jus <i>Bouquet von saisonalen Kräutern, gepufftem Amaranth und frischen Beeren</i>	36.00

Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas 8.30
Kugel Rahmglace oder Sorbet	5.00
mit Rahm	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.

Wasser & Softgetränke

Valser classic / naturelle	50cl	9.10
Evian / San Pellegrino	50cl	9.10
Valser classic / naturelle / Perrier	33cl	6.60
Coca-Cola/ Cola Zero	33cl	6.60
Rivella rot & blau	33cl	6.60
Sprite	33cl	6.60
Orangina	25cl	6.60
Apfelsaft / Schorle	33cl	6.60
Fever Tree Tonic / Mediterranean	20cl	6.60
Kinley Bitter Lemon	20cl	6.60
Schweppes Hibiscus / Ginger Ale	20cl	6.60
San Pellegrino bitter	10cl	6.60
Ginger Beer	20cl	6.60
Tomatensaft	20cl	6.60
Frischgespresster Orangensaft / Saisonsaft	20cl	8.80
Red Bull	25cl	7.00
Hausgemachter Eistee	30cl	8.00

Bier

Heineken 5%	33cl	8.00
Erdinger Weissbier 5.3%	33cl	8.00
Ittinger Klosterbräu Amber 5.6%	33cl	8.00
Schweizerhof Bier (Pale Ale) 5.3%	33cl	9.00
Calanda Radler 2%	33cl	8.00
Schweizerhof Bier (alkoholfrei)	33cl	8.00

Kaffee & Milchgetränke

KOPI LUWAK KAFFE CHF 29.00

Kopi Luwak gilt als der edelste und seltenste Kaffee der Welt. Das unvergleichlich milde, schokoladige und sanfte Aroma von Kopi Luwak entsteht durch die einzigartige Fermentation im Verdauungsprozess. Der Prinzberg Kopi Luwak Kaffee stammt ausschliesslich von frei lebenden Zibetkatzen ganz ohne Zwang oder Käfighaltung.



Kaffee Crème / Espresso / Ristretto	Tasse	6.20
Espresso Macchiato	Tasse	6.70
Milchkaffee	Tasse	6.90
Kaffee Mélange	Tasse	8.10
Doppelter Espresso Crème	Tasse	8.40
Cappuccino	Tasse	7.30
Latte Macchiato	Glas	7.70
Ovomaltine / Caotina (heiss / kalt)	Tasse	7.20
Schokolade Mélange	Tasse	8.20
Hausgemachte Schoggi warm	Tasse	9.30
Chai Latte	Glas	9.80

Sommerspezialitäten

Affogato al caffè	Glas	CHF	8.30
Caffee Fredo	Glas	CHF	9.30



HOTEL
SCHWEIZERHOF
ZÜRICH



It's Tea Time by Ronnefeldt

Pro Portion 9.00

Classic English Tea

Schwarzteemischung kräftig aromatisch aus hochwertigen Ceylon-, Indien- und Kenia Tees

Darjeeling «Summer»

Ein edles Himalaya- Hochgewächs aus dem Sommer, wenn die Blätter eine vollaromatische-blumige Reife haben.

Splendid Earl Grey

Ein duftiger feinblumiger Schwarzer Tee mit Bergamotte Aroma

White Yin Long / Weisser Tee

Eine Rarität aus den Bergen der Provinz Anhui. Weiches Pfirsicharoma mit leicht herber Note.

Finest Shizuoka Sencha / Grüntee

Ein typischer japanischer Genuss etwas grasig und mit leichter Süsse.

Sport Cup

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeere, Mango und Orangen mit aromatischem Zitronengras.

Refreshing Mint

Die beliebte Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Jasmine Gold

Zarte Jasmin Blüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte.

Morgentau

Die faszinierende Grünteeekomposition mit Sencha, Blüten und fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

Bergkräuter

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

Equilibrium

Aromatisierter Kräutertee mit Honiggeschmack.

Rooibos Cream Orange

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

Granny's Garden

Fruchtig-frischer Rhabarbergeschmack mit der feinen Süsse der Bourbon-Vanille.



Digestif

Remy Matrin VSOP 40%	2cl	16.00
Grappa Nonnino 41%	2cl	22.00
Langavulin 8 Years 48%	4cl	22.00
Säntis Malt "Himmelberg" 43%	4cl	17.00
Etter Kirsch 41%	4cl	16.00
Etter Williams 43%	4cl	16.00
Etter Vieille Prune 41%	4cl	16.00