Vive Le Champaç	gne	
Perrier-Jouët Grand Brut	10cl	19.50
Perrier-Jouët Rosé	10cl	22.00
Perrier-Jouët Grand Brut	37.5cl	69.00
Perrier-Jouët Grand Brut	75cl	130.00
Perrier-Jouët Rosé	75cl	150.00
Perrier-Jouët Blanc des Blancs	75cl	170.00
Perrier-Jouët Belle Époque 2014	75cl	345.00
Mumm Cordonc Rouge	75cl	130.00
Dom Perignon 2013	75cl	355.00
Louis Roederer Rosé 2014	75cl	195.00
Louis Roederer Cristal 2013	75cl	415.00
Prosecco		
il Colle Prosecco Extra Dry DOC Treviso	37.5cl	39.00
il Calla Prasagga Extra Dr. DOC Travilas	75cl	/0.00
il Colle Prosecco Extra Dry DOC Treviso	7501	69.00
Sparkling Cockto		69.00
		20.00
Sparkling Cockto	ails	
Sparkling Cockto Kir Royal Champagner Perrier- Jouët brut, Cassis-Likör Lillet Berry Lillet Blanc oder Rosé mit Tonic Water, Beeren und Pfe Zhugo	ails	20.00
Sparkling Cockto Kir Royal Champagner Perrier- Jouët brut, Cassis-Likör Lillet Berry Lillet Blanc oder Rosé mit Tonic Water, Beeren und Pfe Zhugo «Zürcher-Schuumwii» mit Holunderblütensirup, Limetter	ails	20.00 16.00 16.00
Sparkling Cockto Kir Royal Champagner Perrier- Jouët brut, Cassis-Likör Lillet Berry Lillet Blanc oder Rosé mit Tonic Water, Beeren und Pfe Zhugo	Tills fferminze n und Pfefferminze	20.00

In Vino Veritas

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

Weisswein

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc, Frankreich	10cl	13.00
Ottavo Bianco di Merlot, Tessin, Schweiz	10cl	13.00
Sortenrein Sauvignon Blanc, Schweiz	10cl	13.00
Roséwein		
Alìe Ammiraglia IGT. Italien	10cl	13.00

Rotwein

Château Chasse-Spleen AC, 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 Genusserlebnis

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 195.00

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

Feine Vorspeisen für einen gelungenen Auftakt		
Nüsslisalat mit Speck und Ei		19.00
Gemischter Salat		16.00
Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen		14.00
Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Crouton		19.00
Tagessuppe		16.00
Für den kleinen Hung Feine Kleinigkeiten – schnell serviert, stilvo		
Geräucherter schottischer Lachs serviert mit Toast und Butter	100g 60g	42.00 32.00
Rindstatar serviert mit Toast und Butter	140g 80g	42.00 34.00
Portion Pommes frites mit Trüffelmayonnaise		16.00
Sandwiches nach Ihrer Wahl Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse		12.00
Schweizerhof Klassik Beliebte Signature-Gerichte – zeitlos und ge		
Rindsfilet vom Grill mit Café de Paris, Pommes frites und Marktgemüse		56.00
Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb mit saisonalem Gemüse und Pommes frites		49.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit hausgemachter Butterrösti		49.00

Club Sandwich mit Pommes frites

Schweizerhof Rindshamburger mit Pommes frites

im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck

mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck

mit Schweizer Pouletstreifen und Speck

Caesar Salat

Für den Anfana

41.00

39.00

39.00

Fisch

ragestisch		49.00

-. -. - -£:- - l-

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli und CurryschaumCHF serviert mit geschmorten Karotten	36.00
Cremiges Grünkern-Risotto mit Lauch, schwarzem Knoblauch und knusprigem Bergkäse-Crumble	36.00

Desserts

Sorbet Variation mit frischen Früchten	13.00
Mousse au Chocolat Grand Cru	14.00
Frischer saisonaler Fruchtsalat	10.00
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 Baileys, Vanillesirup, weisse Schokolade, Ginger, süsse Überraschung	18.00
Aperol Sour Aperol, Zitronensaft, Orangensaft	18.00
Pornstar Martini Wodka, Passion Likör, Prosecco, Vanillesirup, Mango	18.00
Pour Eline Gin, Amaretto, Gingerbeer, Vanille	18.00
Ginger Peach Wodka, White Peach, Gingerbeer, Passionsfruchtsaft, Limettensaft	18.00
Sex on the Mountain Wodka, White Peach, Malibu, Ananassaft, Zitronensaft	18.00

It's responsible Cocktail Time!

Alkoholfreie Kompositionen – raffiniert, stilvoll, verantwortungsvoll

San Bitter Love San Bitter, Ginger Beer, Minze	16.00
Bloody Negroni Zero San Bitter, Blutorangensaft, Roses Limettensaft	16.00
Prohibition Amaretto sour Amaretto Sirup, frischer Orangensaft, Zitronensaft	16.00
Shirley Temple Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale, Zuckersirup	16.00
Passion Dream Passionsfruchtsaft, Ginger Beer, Mango Sirup, Minze	16.00
San Francisco Frischer Orangesaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Minze	16.00

It's Cocktail Time!

Klassiker aus der Welt der Barkultur – zeitlos und souverän gemixt

Cosmopolitan Wodka Absolut, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	18.00
Singapore Sling Gin, Cherry Heering, Cointreau, Angostura, Grenadine, Ananassaft	18.00
Alexander Gin Gin, Kakaolikör, Rahm, Muskatnuss	18.00
Black/white Russian Wodka, Kahlùa, Rahm	18.00
Amaretto sour Amaretto, Zitronen- und Orangensaft, Zucker	18.00
Manhattan Kanadischer Whiskey, Wermuth Rot, Angostura	18.00
Negroni Gin, Campari, Wermut Rot	18.00
Negroni Sbagliato Prosecco, Campari, Wermut Rot	18.00
Bloody Negroni Gin, Campari, Wermut Rot, frischer Blutorangensaft	18.00
Old fashioned Bourbon, Angostura, Soda, Zucker	18.00
Martini dry Gin, Noilly Prat, Oliven- oder Zitronenzwirn	18.00
Bloody Mary Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze	18.00
Caipirinha Cachaça, Limetten, brauner Zucker	18.00
Mojito Weißer Rum, Limetten, Pfefferminze, brauner Zucker	18.00
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	18.00
Wodka Gimlet Wodka, Zitronensaft	18.00
Whiskey sour Bourbon, Zitronen- und Orangensaft, Zucker	18.00

Whiskey			
Von sanft bis rauchig – ausgesud	chte Ro	aritäten 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	05.00
Whiskey Wild Turkey Rare Bree	56%	4Cl	25.00 24.00
Jack Daniels	40%	4cl	
Whiskey Bulleit 10y	46%	4Cl	18.00 18.00
Four Roses	40%	4Cl	17.00
TOOL KOSES	40/0	401	17.00
Johnny Walker Blue Label	40%	4cl	31.00
Glenlivet Nàdurra Peated	62%	4cl	29.00
Oban 14 years	43%	4cl	23.00
Glenmorangie 10 years	40%	4cl	22.00
Scapa Skiren	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
Ballantine's	40%	4cl	16.00
J&B	40%	4cl	16.00
Aper	itif		
Für den perfekt	en Auf	takt	
Jsotta Vermouth rot & weiss & rosé	17%	4cl	13.00
Lillet Blanc & Rosé	17%	4cl	13.00
Sherry Tio Pepe	40%	4cl	13.00
Campari	25%	4cl	13.00
Cynar	16%	4cl	13.00
Pernod	45%	4cl	13.00
Averna	29%	4cl	13.00
Ramazzotti	30%	4cl	13.00

13.00

29% 4cl

Appenzeller

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	21.00
Martel Cordon bleu	40%	2cl	18.00
Hennessy Fine	40%	2cl	17.00
Carlos I Imperial	40%	2cl	17.00
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	16.00
Niepoort 20 Years	20%	4cl	16.00
Grappa Nonino Grappa Bric del Gaian Calvados 15 Years ETTER Vieille Prune ETTER Kirsch ETTER Williamine	45% 45% 41% 41% 41% 43%	2cl 2cl 2cl 4cl 4cl 4cl	22.00 22.00 17.00 15.00 15.00
Amaretto Baileys Cointreau Grand Manier Limoncello	28%	4cl	14.00
	17%	4cl	14.00
	40%	4cl	14.00
	40%	4cl	14.00
	30%	4cl	14.00

Rum & Vodka Internationale Klassiker – pur oder als Basis für Cocktails			
Rum Zacapa 23 anos	40% 4cl	18.00	
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	14.00	

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			
Helles Chopfab	5%	33cl	8.00
Erdinger Weissbier	5.3%	33cl	8.00
Eichhof (alkoholfrei)	0.4%	33cl	8.00
Schweizerhof Bier (Pale Ale)	5.3%	33cl	9.00

Wasser & Softgetränke

Erfrischend, stilvoll serviert

Mineralwasser		
Valser classic	33cl	7.50
Valser naturelle	33cl	7.50
Perrier	33cl	7.50
Softdrinks & Säfte		
Coca-Cola/ Cola Zero	33cl	7.50
Rivella rot & blau	33cl	7.50
Sprite	33cl	7.50
Orangina	25cl	7.50
Apfelsaft / Schorle	33cl	7.50
Kinley Tonic / Bitter Lemon	20cl	7.50
San Pellegrino bitter	10cl	7.50
Ginger Ale	20cl	7.50
Ginger Beer	20cl	7.50
Tomatensaft	20cl	7.50
Frisch gepresster Orangensaft	20cl	8.80
Red Bull	25cl	8.00