

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

195.00

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	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 Cordon Rouge	75cl	149.00
Dom Perignon 2012	75cl	345.00
Louis Roederer Rosé 2015	75cl	195.00
Louis Roederer Cristal 2013	75cl	415.00

Prosecco/Schaumwein

il Colle Prosecco Extra Dry DOC Treviso	37.5cl	39.00
il Colle Prosecco Extra Dry DOC Treviso	75cl	69.00
Landolt Mythos Pétillant VdP Suisse	75cl	69.00

Perfekt als Begleitung

Lachs- oder Tatarbrötchen 6.90/ Stück

In Vino Veritas

WEISS

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc, Frankreich	10cl	13.00
Sortenrein 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	53.00

ROSE

Alie Ammiraglia IGT, Italien	10cl	12.00
------------------------------	------	-------

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	20.50
Mimosa Orangensaft, Champagner Perrier- Jouët brut	21.50
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
Ceder's Classic (alkoholfrei) Ceder's Classic mit Mediterranean Fever Tree und Pfefferminze	17.00
Ceder's Rosé (alkoholfrei) Ceder's Rosé mit Hibiscus Schweppes, verschiedenen Beeren und Pfefferminze	17.00

Für den Anfang

Nüsslisalat mit Speck und Ei	19.00
Gemischter Salat	16.00
Bunter Blattsalat	14.00
Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Crouton	19.00
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 Züri-Fries</i>	
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb	49.00
<i>mit hausgemachter Butter Rösti</i>	
Club Sandwich mit Züri-Fries	41.00
<i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries	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>	



Fisch

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

Vegetarisch

✓ Hausgemachte Kürbistravioli und Curryschaum <i>serviert mit geschmorten Karotten</i>	36.00
✓ Cremiges Grünkern-Risotto <i>mit Lauch, schwarzem Knoblauch und knusprigem Bergkäse-Crumble</i>	36.00

Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas 8.00
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
Helles Chopfab 5%	33cl	8.00
Schweizerhof Bier (Pale Ale) 5.3%	33cl	9.00
Calanda Radler 2%	33cl	8.00
Eichhof 0.4% (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	Tasse	5.90
Espresso / Ristretto	Tasse	5.90
Espresso Macchiato	Tasse	6.40
Milchkaffee	Tasse	6.60
Kaffee Mélange	Tasse	7.70
Doppelter Espresso Crème	Tasse	8.00
Cappuccino	Tasse	6.90
Latte Macchiato	Glas	7.30
Ovomaltine / Caotina (heiss / kalt)	Tasse	6.90
Schokolade Mélange	Tasse	7.80
Hausgemachte Schoggi warm	Tasse	9.00
Chai Latte	Glas	9.50

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	14.00
Etter Williams 43%	4cl	14.00

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.