

ROOM SERVICE MENU

FRÜHSTÜCK

GERNE BIETEN WIR IHNEN UNSER FRÜHSTÜCK 24 STUNDEN AM TAG AN.
FÜR IHRE BESTELLUNG RUFEN SIE BITTE DEN ZIMMERSERVICE AN.

ZÜRCHER FRÜHSTÜCKPRO PERSON CHF 39

Frischer Orangensaft
Heisses Getränk Ihrer Wahl
Birchermüesli
Schweizer Käse und kalte Aufschnittplatte
Frühstückskorb
Butter, Konfitüre und Honig

SCHWEIZER FRÜHSTÜCKPRO PERSON CHF 47

Frischer Orangensaft
Heisses Getränk Ihrer Wahl
Birchermüesli
Schweizer Käse und kalte Aufschnittplatte
Frühstückskorb
Butter, Konfitüre und Honig
2 Eier, nach Ihrem Geschmack zubereitet
Serviert mit: Rösti, Speck, Cippolata vom Poulet, gebratenen Pilzen, gerösteten Tomaten

HEALTHY BREAKFASTPRO PERSON CHF 47

1 Glas Frucht- oder Gemüsesaft
½ Smoothie nach Ihrer Wahl
Grüntee
2 Fruchtebrötchen mit einer Auswahl an Frischkäse
Rührei mit getrockneten Tomaten
Frisches Gemüse und Guacamole

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE 8% MWST

À LA CARTE FRÜHSTÜCK

GETRÄNKE

Frischer Orangensaft	CHF	9
Frischer Grapefruitsaft	CHF	9
Frischer gemischter Fruchtsaft	CHF	9
Frischer Apfelsaft	CHF	9
Frischer Karottensaft	CHF	9
Kaffee	CHF	6
Koffeinfreier Kaffee	CHF	6
Espresso	CHF	6
Doppelter Espresso	CHF	7
Cappuccino	CHF	8
Milchkaffee	CHF	8
Latte Macchiato	CHF	8
English Breakfast Tee	CHF	8
Earl Grey Tee	CHF	8
Darjeeling Tee	CHF	8
Teeinfreier Tee	CHF	8
Kamillentee	CHF	8
Pfefferminztee	CHF	8
Grüntee	CHF	8
Schokolade	CHF	8

MIT: heisser oder kalter Vollmilch, teilentrahmter Milch, fettfreier Milch, Sojamilch, laktosefreier Milch, Rahm oder Zitrone

JOGHURTS

Fettarmer Naturjoghurt	CHF	5
Schokoladenjoghurt	CHF	5
Himbeerjoghurt / Bananenjoghurt	CHF	5
Aprikosenjoghurt / Kirschjoghurt	CHF	5

FRÜCHTE

Frisch geschnittene Früchte..... CHF 13

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE 8% MWST

CEREALIEN

Birchermüesli..... CHF 9

Corn Flakes..... CHF 7

Schweizer Müesli Klassik..... CHF 7

Beeren Crunch..... CHF 7

Dinkel-Hafer Müesli..... CHF 7

Schokomüesli..... CHF 7

MIT: heisser oder kalter Vollmilch, teilentrahmter Milch, fettfreier Milch, Sojamilch oder laktosefreier Milch

BROT

Frühstückskorb..... CHF 12

Vollkorntoast..... CHF 7

Weissbrottoast..... CHF 7

Plundergebäck..... CHF 6

Croissants..... CHF 6

SERVIERT MIT: Butter, Konfitüre und Honig

EIERSPEISEN

Spiegeleier..... CHF 21

Rühreier..... CHF 21

Rühreier vom Eiweiss..... CHF 21

Gekochte Eier..... CHF 21

Omelette..... CHF 21

Omelette vom Eiweiss..... CHF 21

SERVIERT MIT: Bauernrösti, Speck, Cippolata vom Poulet, gebratenen Pilzen, gerösteten Tomaten

FRÜHSTÜCKSSPEISEN

Geräucherter Lachs	CHF	21
Aufschnittplatte	CHF	23
Auswahl von Schweizer Käse	CHF	23
Pfannkuchen mit Früchtekompott	CHF	17
Waffeln mit Früchtekompott	CHF	17
French Toast mit Ahornsirup	CHF	17

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE 8% MWST

HEALTHY LIVING

Um Ihren gesunden Lebensstil zu fördern, haben sich die Park Hyatt Hotels mit der bekannten brasilianischen Ernährungswissenschaftlerin Patricia Teixeira zusammengetan, um Ihnen mit Smoothies und Fruchtsäften eine schnelle und gesunde Möglichkeit der ausgewogenen Ernährung bieten zu können.

Mit Ihrem Wissen und Erfahrungen in der Physiologie und der Sportbiochemie hat Frau Teixeira bereits für internationale Sportler personalisierte Diäten entwickelt.

Für die Park Hyatt Hotels hat Sie eine Auswahl an Wellnessdrinks kreiert, die beispielsweise das Immunsystem unterstützen oder helfen, die Auswirkungen eines Jetlags zu mindern.

CARE SMOOTHIE 0.5L

CHF 24

Frische Himbeeren, Pfirsiche, Erdbeeren, Aloe Vera, Sojamilch, Mandeln

Himbeeren sind eine reichhaltige Quelle von Antioxidantien. Pfirsiche bieten Schutz vor bestimmten Krebsarten und stärken die Augen. Aloe Vera unterstützt die Verdauung und erleichtert die Wundheilung.

BALANCE SMOOTHIE 0.5L

CHF 14

Bananen, Orangensaft, Babyspinat, Kakaopulver, Sojamilch, Mandeln

Bananen sind reich an wichtigem Kaliumelektrolyt. Eine kaliumreiche Diät hat einen blutdrucksenkenden Effekt.

Darüber hinaus enthalten Bananen wasserlösliche Pektinfasern, die beruhigend auf den Magen-Darm-Trakt wirken und den Cholesterinspiegel senken.

GOOD ENERGY JUICE 0.5L

CHF 14

Rote Beete, Babyspinat, Karotten, rote Äpfel, gehackter Dill

Dieser Saft ist reich an gesundem Gemüse und hilft Ihren Blutzuckerspiegel in Balance zu halten. Er gibt Ihnen viel

Energie und verbessert Ihren Gemütszustand. Spinat hilft Hormone zu entgiften und Rote Beete unterstützt die Verdauung.

DIGESTION JUICE 0.5L CHF 14

Kiwi, grüne Äpfel, Trauben, Ananas

Kiwi und Ananas enthalten Enzyme, die die Verdauung unterstützen. Die Ballaststoffe des Apfels sorgen dafür, dass

Speisen langsamer durch den Verdauungstrakt gelangen und fördern dadurch die Aufnahme wichtiger Nährstoffe.

ANTI JETLAG JUICE 0.5L CHF 14

Grünkohl, Karotten, Äpfel, Kürbiskerne

Grünkohl liefert Pflanzenstoffe für eine wirksame Entgiftung der Hormone und sorgt für ein Entspannungsgefühl. Die Karotten und Äpfel unterstützen einen ausgeglichenen Blutzuckerspiegel und somit einen festen Schlaf. Kürbiskerne sind reich an der Aminosäure Tryptophan, dem Ausgangsstoff für das Hormon Melatonin, welches für den Tag-Nacht-Rhythmus zuständig ist.

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE 8% MWST

TAGESKARTE (11:00 UHR – 23:00 UHR)

VORSPEISEN

Nüsslisalat, gebratener Speck, pochiertes Ei, Balsamicovinaigrette*	CHF	20
Schweizer Trockenfleisch, Würste, Gewürzgurken	CHF	34
Verschiedene Schweizer Käse, Feigensenf, Trauben, Pumpernickel	CHF	34
Rinds Tatar (180g), Beilagen	CHF	46
Zwyer Caviar*** (125g), Blinis, Beilagen	CHF	750

SUPPEN

Spargelcrèmesuppe, geräucherter Lachs	CHF	14
Rucolasuppe, im Ofen getrocknete Tomaten	CHF	13
Klare Rindfleischsuppe, Gemüse, Flädli	CHF	13

SANDWICHES

Hamburger oder Cheeseburger, Speck, Pommes Frites oder Blattsalat	CHF	32
Club Sandwich, Pommes Frites oder Blattsalat**	CHF	32
Steak Sandwich, Pommes Frites oder Blattsalat	CHF	39

Baguette, Ciabatta, Mehrkornbrot, Mehrkornbagel

mit Tomate, Mozzarella, Pesto.....	CHF	28
mit Roastbeef, Gurkensalsa.....	CHF	28
mit Rauchlachs, Honig-Senfsauce.....	CHF	28
mit Tête de Moine, Traubensalsa	CHF	28

Wahlweise mit Butter, Philadelphia, Remouladensauce, Pommery-Senfmayonnaise

Serviert mit Pommes Frites oder Blattsalat

FLEISCHDEKLARATION

CH: Kalb / CAN & CH: Rind / BR & CH: Poulet

* Dieses Gericht kann auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

** Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

*** Wild gezüchteter Kaviar vom sibirischen Stör: Ökologisch verantwortliche Gewinnung von Kaviar wird endlich eine exzellente Alternative zu wild gefangenen Kaviar. Produziert mit reinstem Gletscherwasser aus den patagonischen Anden und Flor de Sal aus Portugal.

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE 8% MWST

HAUPTSPEISEN

Spargelrisotto, gebratenes Blauseeforellenfilet*	CHF	45
Gebratene Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Rösti	CHF	26
Kalbssaltimbocca, weisser Spargel, gebratene Rosmarinkartoffeln*	CHF	49
Pochierter Loch Fyne Lachs, grüner Spargel, Basmatireis, Zitronen-Buttersauce	CHF	37
Maispoularde, Tomaten-Ricottafüllung, Frühlingsgemüse, Gnocchi	CHF	33
Gegrilltes Heritage Angus Rindsfilet (180g), Spargel-Tomatenragoût, Kartoffeln	CHF	65

SALATE ALS HAUPTGANG

Romanasalat, Brotcroûtons, gerösteter Speck, gehobelter Parmesan, Parmesandressing	CHF	28
Nüsslisalat, glasierte Hühnerleber, karamellisierte Äpfel	CHF	32
Gemischter Spargelsalat, Morcheln, schottischer Kinglas Lachs, Sauerrahmdressing	CHF	52
Wurst-Käsesalat, Schnittlauchvinaigrette	CHF	31
Rucolasalat, gegrillte Avocado, Parmaschinken, Avocado-Joghurtdressing	CHF	38
Gemischte Blattsalate, gebackene Eglifilets, Remouladensauce	CHF	38
Warmer Kartoffel-Spargelsalat, geschmorte Kalbskopfbäcker, Speckdressing	CHF	48
Kopfsalat, Eismeercrêvetten, Cocktaildressing	CHF	46

DESSERTS

Rhabarber-Himbeerpudding, Vanilleglacé	CHF	13
Willisauer Ringli Kuchen, gebrannte Crème	CHF	13
Erdbeeren Mille feuille	CHF	13
Warmer Schokoladenfondant, Pistazienglacé, Crème Gruyère	CHF	13
Frische saisonale Früchte	CHF	13
Tageskuchen mit Glacé	CHF	13

FLEISCHDEKLARATION

CH: Kalb / CAN & CH: Rind / BR & CH: Poulet

* Dieses Gericht kann glutenfrei zubereitet werden.

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE 8% MWST

NACHTKARTE (23:00 UHR – 06:00 UHR)

Klare Rindfleischsuppe, Gemüse, Flädli	CHF	13
Nüsslisalat, gebratener Speck, pochiertes Ei, Balsamicovinaigrette*	CHF	20
Gebratene Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Rösti	CHF	26
Schweizer Trockenfleisch, Würste, Gewürzgurken	CHF	34
Verschiedene Schweizer Käse, Feigensenf, Trauben, Pumpernickel	CHF	34
Hamburger oder Cheeseburger, Speck, Pommes Frites oder Blattsalat	CHF	32
Club Sandwich, Pommes Frites oder Blattsalat**	CHF	32
Steak Sandwich, Pommes Frites oder Blattsalat	CHF	39
Baguette, Ciabatta, Mehrkornbrot, Mehrkornbagel		
mit Tomate, Mozzarella, Pesto	CHF	28
mit Roastbeef, Gurkensalsa	CHF	28
mit Rauchlachs, Honig-Senfsauce	CHF	28
mit Tête de Moine, Traubensalsa	CHF	28

*Wahlweise mit Butter, Philadelphia, Remouladensauce, Pommery-Senfmayonnaise
Serviert mit Pommes Frites oder Blattsalat*

DESSERTS

Frische saisonale Früchte	CHF	13
Tageskuchen mit Glacé	CHF	13

FLEISCHDEKLARATION

CH: Kalb / CAN & CH: Rind / BR & CH: Poulet

* Dieses Gericht kann auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

** Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

PARKHUUS

ERHÄLTlich MONTAG - FREITAG 11:30 UHR - 14:30 UHR / 18:00 UHR - 23:00 UHR
SAMSTAG 18:00 UHR - 23:00 UHR, SONNTAG GESCHLOSSEN

SALAT

v Romanasalat, Speck, Reggiano Parmesan-Knoblauchdressing* CHF 18

SUPPE

v Weisse Spargelcrèmesuppe, gebeizter Lachs, Lattich, Spargel CHF 19

KRUSTENTIERE

v Eismeercrèvetten, Eisbergsalat, Cocktaildressing* CHF 26

Riesencrèvetten, gebraten, Spargel, Nüsslisalat, Salsa verde CHF 29/54

SALZWASSERFISCHE

Lachs auf Zedernholz, rosa gebraten, Meerrettichrahm* CHF 43

Seeteufelfilet, gegrillt, Parmaschinken, Ei, pochiert, Tomatensalsa CHF 47

Tagesfisch TAGESPREIS

GEFLUEGEL

Stubenküken, im Ganzen gebraten, im Holzofen* CHF 38

KALB

Kotelett, gebraten, im Holzofen* CHF 64

SCHWEIN

v Parmaschinken, Melone, mariniert, Rucolasalat, Sesamvinaigrette CHF 23

LAMM

Karree, gegrillt, Tomaten, konfiert, Minzpesto CHF 55

RIND

Short rib, geschmort, gegrillt, Bourbon Barbecuesauce CHF 49

Heritage Angus Hohrückensteak, gegrillt, 300g* CHF 67

Wagyu Filet**, gegrillt, 200g CHF 150

BISON

Entrecôte, Ahornsirup-Senfmarinade, gegrillt, 200g CHF 55

BEILAGEN

Blattspinat, sautiert, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan* CHF 8

Kohlrabi, gekocht, Estragon, Buttersud CHF 8

Paprika, Aubergine, Zucchini, gegrillt, Parmesan CHF 10

Pilze, gemischt, geröstet, im Holzofen CHF 10

Junge Kartoffeln, gebraten, im Holzofen, Speck, Tomaten, Zwiebeln CHF 8

WARME SAUCEN: Senfrahmsauce/ Rotwein / Morchelrahm

KALTE SAUCEN: Chimichurri* / Tomatensalsa / Pfefferbutter* / Café de Paris Butter

v: Vorspeise

* Dieses Gericht kann glutenfrei zubereitet werden.

** Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE 8% MWST

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée Brut.....	CHF 150
Bollinger Rosé	CHF 220
Krug Grande Cuvée	CHF 510
Krug Vintage 1998.....	CHF 750
Krug Rosé	CHF 850
Laurent Perrier Brut 0.375L	CHF 62
Laurent Perrier Brut	CHF 105
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	CHF 140
Laurent Perrier Grand Siècle.....	CHF 325
Moët & Chandon Brut Imperial	CHF 130
Moët & Chandon Grand Vintage 1990	CHF 760
Dom Perignon	CHF 315
Dom Perignon Oenotheque 1993	CHF 880
Dom Perignon Rosé	CHF 890
Roederer Cristal	CHF 530
Roederer Cristal Rosé	CHF 1250
"R" de Ruinart Brut.....	CHF 145
Ruinart Rosé.....	CHF 190
Ruinart Blanc de Blancs.....	CHF 190
Taittinger Comtes de Champagne.....	CHF 340
Taittinger Comtes de Champagne Rosé.....	CHF 730
Veuve Clicquot Brut	CHF 145
Veuve Clicquot Vintage.....	CHF 190
La Grande Dame	CHF 360
Prosecco Venegazzù Brut del Montello DOC.....	CHF 66
Franciacorta Bellavista Brut.....	CHF 115
Ca'del Bosco Cuvée Annamaria Clementi	CHF 310

Bitte fragen Sie unseren Mitarbeiter nach der Offenweinauswahl des Monats, sowie nach der kompletten Weinkarte.

Please do not hesitate to ask our order taker for this month's wine by the glass selection and our more extensive wine list.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 8% VAT

WEISSWEIN
WHITE WINE

Pinot Gris, Weingut Erich Meier, Kanton Zurich, Switzerland	CHF	74
Aigle les Murailles, Henri Badoux, Vaud, Switzerland	CHF	78
Fechy "Le Brez", Raymond Paccot, Vaud, Switzerland	CHF	62
Fendant Vétroz Grand Cru, Jean-René Germanier, Valais, Switzerland	CHF	58
Petit Arvine, Charles Bonvin Fils, Valais, Switzerland, 0.375 L	CHF	48
Maienfelder Sauvignon Blanc, Cottinelli, Grisons, Switzerland	CHF	72
Chardonnay Churer Rheintal, Thomas Mattmann, Grisons, Switzerland	CHF	90
Bianco Rovere DOC, Guido Brivio, Ticino, Switzerland, 0.375 L	CHF	58
Sauvignon Blanc Hochgrassnitzberg, Erich & Walter Polz, Steiermark, Austria, 0.375L	CHF	68
Sancerre Comte Lafond AC, Baron de Ladoucette, Loire, France	CHF	84
Chablis 1er Cru AC "Les Vaillons", Domaine Billaud-Simon, Burgundy, France	CHF	110
Meursault AOC "Les Grands Charrons", Michel Bouzereau, Burgundy, France	CHF	110
Puligny-Montrachet, Domaine Leflaive, Burgundy, France	CHF	180
Pouilly-Fuissé AC, Louis Latour, Burgundy, France	CHF	90
Clos des Papes, Châteauneuf-du-Pape Blanc, Rhône, France	CHF	130
Pinot Grigio, Cantina Colterenzio, Trentino, Italy	CHF	66
Sauvignon Maciete Fumé, Gini, Veneto, Italy	CHF	86
Gavi di Gavi Rolona, Castellari Bergaglio, Piedmont, Italy	CHF	60
Chardonnay "Gaia & Rey", Angelo Gaia, Piedmont, Italy	CHF	560
Fontanelle Chardonnay, Castello Banfi, Tuscany, Italy	CHF	66
Terre di Tufi, Teruzzi & Puthod, Tuscany, Italy	CHF	68
Cervaro della Sala, Antinori, Umbria, Italy	CHF	135
Nora da Neve, Bodegas Nora, Rias Baixas, Spain	CHF	120
Verdejo José Pariente DO, Viña dos Victorias, Rueda, Spain	CHF	62
Chardonnay, Robert Mondavi, Napa Valley, USA	CHF	78
Red Shoulder Ranch Chardonnay, Shafer, Napa Valley, USA	CHF	155
Sauvignon Blanc, Life from Stone, Springfield Estate, Stellenbosch, South Africa	CHF	78
Chenin Blanc, Coriole Vineyards, McLaren Vale, Australia	CHF	50
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand	CHF	105

Bitte fragen Sie unseren Mitarbeiter nach der Offenweinauswahl des Monats, sowie nach der kompletten Weinkarte.

Please do not hesitate to ask our order taker for this month's wine by the glass selection and our more extensive wine list.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 8% VAT

ROTWEIN
RED WINE

Pinot Noir, Weingut Erich Meier, Kanton Zurich, Switzerland	CHF	96
Pinot Noir, Sprecher von Bernegg, Grisons, Switzerland	CHF	115
Cayas Syrah du Valais Réserve, Jean-René Germanier, Valais, Switzerland	CHF	110
Montagna Magica, Daniel Huber, Ticino, Switzerland	CHF	120
Les Pagodes de Cos, Château Cos d'Estournel, St-Estèphe, Bordeaux, France	CHF	130
Rauzan-Segla, Cru Classé (2ème), Margaux, Bordeaux, France	CHF	190
Château Ducru-Beaucaillou, Cru Classé (2ème), St-Julien, Bordeaux, France, 0.375L	CHF	125
Château Giscours, 3ème Cru Classé, Margaux, Bordeaux, France	CHF	230
Smith Haut Lafitte, Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan, Bordeaux, France, 0.375L	CHF	76
Le Bon Pasteur, Appellation Pomerol Contrôlée, Pomerol, Bordeaux, France	CHF	230
Aloxe Corton, Domaine Tollot-Beaut, Burgundy, France	CHF	140
L'Enfant Perdu, Domaine des Enfants, Côte du Roussillon, France	CHF	90
Amarone Classico, Fratelli Tedeschi, Veneto, Italy	CHF	110
Barolo DOCG, Michele Chiarlo, Piedmont, Italy, 0.375L	CHF	58
Le Cave Barbera d'Asti DOC, Massimo Pastura, Piedmont, Italy	CHF	68
Brunello di Montalcino DOCG, Il Poggione, Tuscany, Italy, 0.375L	CHF	72
Chianti Classico DOCG, Castello dei Rampolla, Tuscany, Italy	CHF	80
Campaccio Riserva IGT, Terrabianca, Tuscany, Italy	CHF	140
Paleo Rosso DOC, Le Macchiole, Tuscany, Italy	CHF	190
Ceuso Rosso IGT, Azienda Ceuso, Sicily, Italy	CHF	105
Nocedal Reserva DOCa, Fuenmayor, Rioja, Spain	CHF	90
Lynus Crianza DO, Pagos del Infante, Ribera del Duero, Spain	CHF	98
Gran Elias Mora Toro DO, Bodegas Dos Victorias, Toro, Spain	CHF	140
Veran, Bodegas Biniagual, Mallorca, Spain	CHF	88
Zinfandel, Napa Cellars, Napa Valley, USA	CHF	90
Santa Cruz Mountains Estate, Ridge Vineyards, Napa Valley, USA	CHF	155
Merlot, Veenwouden, Paarl, South Africa	CHF	96
Fusion V, De Toren, Stellenbosch, South Africa, 0.375L	CHF	82

Bitte fragen Sie unseren Mitarbeiter nach der Offenweinauswahl des Monats, sowie nach der kompletten Weinkarte.

Please do not hesitate to ask our order taker for this month's wine by the glass selection and our more extensive wine list.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 8% VAT

DESSERTWEIN

SWEET WINE

Fortikus, Landolt Weine, Kanton Zurich, Switzerland, 0.375L	CHF	62
Johannisberg AOC, Saint Martin, Valais, Switzerland, 0.375L	CHF	56
Riesling Auslese 10 Juffer Sonnenuhr, Fritz Haag, Mosel-Saar-Ruwer, Germany	CHF	130
Riesling Eiswein, Hermann Dönnhoff, Nahe, Germany, 0.375L	CHF	220
Cuvée Beerenauslese, Alois Kracher, Burgenland, Austria, 0.375L	CHF	70
Tokaji 3 Puttonyos, Tokaj - Oremus, Tokaj, Ungary, 0.5L	CHF	80
Château Doisy-Védrines, Cru Classé (2ème), Barsac, France	CHF	105
Château Climens, Cru Classé (1er), Barsac, France, 0.375 L	CHF	140
Château d'Arche, Cru Classé (2ème), Sauternes, France, 0.375 L	CHF	84
Château Rieussec, Cru Classé (1er), Sauternes, France, 0.375 L	CHF	110
Château d'Yquem, Cru Classé (1er), Sauternes, France, 0.375L	CHF	540
Moscato d'Asti DOCG, La Trava, Piedmont, Italy	CHF	50
Ice Wine Reserve, Columbia Crest, Ray Einberger, Washington State, USA, 0.375L	CHF	96
Vin de Liza, Noble Harvest, Simonsig, John Malan, Stellenbosch, South Africa, 0.375L	CHF	86

Bitte fragen Sie unseren Mitarbeiter nach der Offenweinauswahl des Monats, sowie nach der kompletten Weinkarte.

Please do not hesitate to ask our order taker for this month's wine by the glass selection and our more extensive wine list.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 8% VAT

BIER

BEER

Ittinger Klosterbräu, 0.33L	CHF	9
Pilsner Urquell, 0.33L	CHF	9
Heineken, 0.33L	CHF	9
Theresianer Vienna, 0.33L	CHF	9
Corona, 0.33L	CHF	9
Guinnes Stout, 0.33L	CHF	9
Erdinger, 0.5L	CHF	10
Appenzeller Leermond, alkoholfrei / non-alcoholic, 0.33L	CHF	9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineralgetränke / Soft drinks, 0.33L	CHF	7.5
Valser, Schweizer Mineralwasser / Swiss mineral water, 0.33L	CHF	7
Valser, Schweizer Mineralwasser / Swiss mineral water, 0.75L	CHF	12
San Pellegrino / Evian 0.5L	CHF	10
Hausgemachter Eistee / Homemade ice tea	CHF	8
Hausgemachte Limonade / Homemade lemonade	CHF	8
Frische Säfte / Freshly squeezed juices	CHF	9
Kaffee / Coffee	CHF	6
Koffeinfreier Kaffee / decaffeinated coffee	CHF	6
Espresso	CHF	6
Doppelter Espresso / Double espresso	CHF	7
Cappuccino / Café au lait	CHF	8
Milchkaffee / Latte Macchiato	CHF	8
Heisse Schokolade / Hot chocolate	CHF	8

TEES UND KRÄUTERTEES

TEAS AND INFUSIONS

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, koffeinfreier Tee, Oolong, Kamillentee, Pfefferminztee, Grüner Tee English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, decaffeinated tea, Oolong, Chamomile tea, Mint tea, Green tea.....	CHF	8
--	-----	---

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE 8% MWST