



Geschichte erleben... *Experience history*

BEREITS ALFRED NOBEL UND BERTHA VON SUTTNER SCHÄTZTEN DIE ELEGANZ UND DISKRETE ATMOSPHÄRE VON «LE HALL» UND WÄHLTEN SIE ALS EXKLUSIVEN TREFFPUNKT IN ZÜRICH, UM SICH BEI EDLEN KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN AUSZUTAUŠCHEN. AUCH HEUTE NOCH GENIEŠSEN ZÜRCHER*INNEN UND INTERNATIONALE GÄSTE BEI EINEM GEMÜTLICHEN AFTERNOON TEA ODER APÉRO IN GESELLIGER RUNDE DAS EINZIGARTIGE HISTORISCHE FLAIR, WELCHES 2014 VON STARARCHITEKT PIERRE-YVES ROCHON NEUGESTALTET WURDE. DAS HEUTIGE DESIGN IST EINE ZEITGEMÄSSE REMINISZENZ AN DIE VERGANGENHEIT UND EINE HOMMAGE AN DIE VERSCHIEDENEN STILEPOCHEN, DIE «LE HALL» DURCHLEBTE.

Alfred Nobel and Bertha von Suttner already appreciated the elegance and discreet atmosphere of „Le Hall“ and chose it as an exclusive meeting place in Zurich to exchange ideas over fine coffee and tea specialties. Zurich residents and international guests still enjoy a cozy afternoon tea today or an aperitif in a convivial atmosphere, the unique historical flair, which was redesigned in 2014 by star architect Pierre-Yves Rochon. Today's design is a contemporary reminiscence of the past and a homage to the different stylistic eras that „Le Hall“ lived through.

The history of tea time

EINER ALTEN LEGENDE NACH SOLL DER CHINESISCHE KAISER SHENNONG GERNE
HEISSES WASSER GETRUNKEN HABEN. EINES TAGES, WÄHREND EINER
MEDITATIONSSITZUNG, BLIES DER WIND EINIGE TEEBLÄTTER IN SEINE TASSE. DER KAISER
NAHM DAS GETRÄNK ZU SICH UND DER TEE WAR GEBOREN.

VIELE JAHRTAUSENDE SPÄTER, IM 17. JAHRHUNDERT, ERREICHEN DIE KOSTBAREN BLÄTTER
DIE KÜSTEN ENGLANDS. DER TEE WURDE ZUM SYMBOL DER OBERSCHICHT UND MIT QUEEN
ANNE ETABLIERT SICH DER AFTERNOON TEA, UM DIE WARTEZEIT AUF DAS ABENDMAHL ZU
VERKÜRZEN. SEIT JEHER DIENT DIE GEMÜTLICHE AUSZEIT MIT SALZIGEN GENÜSSEN UND
SÜSSEN DESSERTS ALS AUSGEWOGENE ZWISCHENMAHLZEIT.

An ancient legend tells us that the Chinese emperor Shennong always loved drinking hot water.
One day, during a meditation, the wind blew some tea leaves into his cup. The emperor enjoyed
the new creation and thus, tea was born.

Many millennia later, in the 17th century, the precious tea leaves reached England. Tea quickly
became the symbol of the upper class and was finally established as Afternoon Tea during the
reign of Queen Anne. The comfortable time-out with salty delicacies and sweet desserts was
ideal for a well-balanced refreshment between meals.



SEIT 1983 BEREICHERT LÄNGGASS-TEE DIE SCHWEIZERISCHE TEELANDSCHAFT MIT EINER
BEMERKENSWERTEN TRADITION. ALS EIN SCHWEIZER FAMILIENUNTERNEHMEN, DAS VON DER
ASIATISCHEN TEEKULTUR INSPIRIERT IST, STEHT LÄNGGASS-TEE FÜR HÖCHSTE QUALITÄT UND
TIEF VERWURZELTE HINGABE. DIE LIEBE ZUM PRODUKT UND ZUR TRADITION SPIEGELN SICH IN
JEDEM SCHLUCK WIEDER.

Since 1983, Länggass-Tee has been enriching the Swiss tea landscape with a remarkable
tradition. As a Swiss family-owned business inspired by Asian tea culture, Länggass-Tee represents
the highest quality and deeply rooted dedication. The love for the product and tradition are reflected
in every sip.

Länggass Tea Selection

ROOIBOS

SANFT ERDIGER ROOIBOS MIT FRUCHTIGEN AROMEN
Soft earthy Rooibos with fruity aromas

12

EDELWEISS

FRISCHWÜRZIGE MISCHUNG AUS EDELWEISS, ZITRONENTHYMIAN UND ZITRONENMELISSE
Fresh spicy blend of edelweiss, lemon, thyme and lemon balm

12

KAMILLE

KRÄFTIGER KAMILLENTÉE AUS GROSSEN BLÜTEN
Strong camomile tea from large blossom

13

BERNER ROSEN

SÜSSLICHE MISCHUNG AUS APFEL, ZIMT, KARKADE, BRENNESSEL
ROSENBLÜTEN UND LINDENBLÜTEN
A blend of sweet apple, cinnamon, karkade, nettle, rose blossoms and lime blossoms

14

PFEFFERMINZE GRADE 1

FRISCHER AUFGUSS AUS GANZER PFEFFERMINZE
Fresh infusion of whole peppermint

14

JASMIN CHUN HAO

AUSGEWOGENER, FEIN DUFTENDER JASMIN-TEE
Balanced, finely scented jasmine tea

18

Länggass Tea Selection

SENCHA YAMATO

AROMATISCHER SENCHA MIT FRUCHTIG WEICHEN NOTEN
Aromatic sencha with fruity soft notes

16

FANCY OOLONG

FRUCHTIG BLUMIGER OOLONG MIT HOLZIGEN NOTEN
Fruity floral Oolong with woody notes

13

BAUR AU LAC HAUSMISCHUNG

ELEGANTE MISCHUNG VON QIMEN-SCHWARZTEE MIT HOCHLANDSCHWARZTEES
AUS NILGIRI UND DARJEELING, MIT KORNBLOMEN GEMISCHT.
Elegant blend of Qimen black tea with highland black teas
from Nilgiri and Darjeeling, mixed with cornflowers.

15

DARJEELING SINGTOM S.F

EIN HELLGOLDENER SCHWARZTEE MIT LEICHT SÜSSLICHER NOTE
A light golden black tea with a slightly sweet note

13

EARL GREY

VARIATION DES KLASSIKERS EARL GREY MIT BERGAMOTTENÖL
Variation of the classic Earl Grey with bergamot oil

12

ENGLISH BREAKFAST

SCHWEIZER SCHWARZTEEMISCHUNG , KRÄFTIG, GEHALTVOLL
Swiss black tea blend, strong, full bodied

12

UNSER TEE STAMMT VON EINEM SCHWEIZER FAMILIENUNTERNEHMEN, DAS LANGJÄHRIGE
PRODUZENTENPARTNERSCHAFTEN PFLEGT.

Our tea is sourced from a Swiss, family-run company that has established long-term partnerships with tea producers.

Wine, Beer & Cocktails

SPARKLING WINE	10 cl
Réserve Perpétuelle Brut, Philipponnat, Champagne	23
André Clouet Rosé, Champagne	28
Grand Siècle Itération 27, Laurent-Perrier, Tours sur Marne, Champagne	45
Prosecco, Brut Millesimato, Paladin, Veneto, 2024	14
WHITE WINE	10 cl
Bianco, Castello di Morcote, Ticino, 2024	17
Sauvignon Blanc, Rosa Bosco, Friuli, 2024	16
Châteauneuf-du-Pape, Calice de Saint-Pierre, Pères de l'Eglise, 2025	14
Les Vaudevey 1er Cru, Chablis, Julien Brocard, Bourgogne, 2023	19
Louro do Bolo, Godello, Rafael Palacios, Val do Bibei, Valdeorras, Galicia, 2023	11
White reserva, Quinta de la Rosa, Douro, 2024	10
ROSÉ WINE	10 cl
Grande Cuvée, Château Les Valentines, Côtes de Provence, 2025	18
Roselito, Antídoto, Ribera del Duero, 2025	14
RED WINE	10 cl
Syrah , Bonvin, Valais, 2023	12
Sostegno, Marchesi Alfieri, Piemonte, 2024	10
Gigondas, Cabasse, Côtes du Rhône, 2022	14
Château Saint-Pierre, 4ième Grand Cru Classé, Saint Julien, Bordeaux, 2016	26
Vinas Viejas, Figuero, Ribera del Duero, 2021	18
BEER	33 cl
Feldschlösschen Original	10
Feldschlösschen Dunkel	10
Feldschlösschen, non alcoholic	8
Carlsberg	9
Heineken	10
Schneider Weisse Original (50cl)	11
SPARKLING DRINK	
BELLINI PEACH, Prosecco, Peach	20
APEROL SPRITZ, Aperol, Prosecco, Soda	19
HUGO, Prosecco, Soda, Lime, Mint, Elderflower	19
KIR ROYAL, Champagne, Cassis	25
COCKTAIL	
MARGARITA, Tequila, Cointreau, Lime	22
OLD FASHIONED, Bourbon, Bitters	19
GIN FIZZ, Gin, Lemon, Sugar, Soda	22
WHISKY SOUR, Bourbon, Lemon, Egg white	19
PERLA 0,8%, Lime, Vanilla, Passionfruit, non alcoholic sparkling wine	19
GARDEN SPRITZ 0,8%, Elderflower Liquor, non alcoholic sparkling wine	19
NON ALCOHOLIC COCKTAIL	
CRISP CUCUMBER, Non alcoholic Gin, Cucumber Cordial, Soda	19
NOGRONI, Non alcoholic Gin, non alcoholic Vermouth, non alcoholic Bitter	19
VIOLA, Lavender, non alcoholic sparkling wine	19

Spirits

APERITIF & BITTERS	4 cl
Aperol	11
Campari	11
Appenzeller	11
Averna Amaro	11
Fernet-Branca	11
Fernet-Branca Menta	11
Cynar	11
Ramazzotti	11
Vermouth bianco, Domenico Ulrich	12
Ricard Pastis	11
SHERRY	4 cl
Fino, Gutiérrez Colosía	11
PORT	4 cl
Taylor's Tawny Port 10 years	11
Quinta de la Rosa white Port	11
Quinta de la Rosa Finest Reserve Port	13
Quinta de la Rosa Tawny Port 20 years	19
WHISKY	4 cl
Chivas Regal 12 years	12
Chivas Regal Royal Salute 21 years	56
Jack Daniel's Old No. 7	12
Jameson	12
Johnny Walker Black Label	12
Johnny Walker Blue Label	52
Woodford Reserve	14
SINGLE MALT	4 cl
Bowmore 25 years	110
Glenfiddich 12 years	12
Glenlivet 25 years	86
Macallan Sherry Oak Cask 18 years	90
Talisker 10 years	16
VODKA	4 cl
Belvedere	16
Grey Goose	16
Sidian Swiss Organic Vodka	12
Ketel One	12
GIN	4 cl
Bombay Sapphire	12
Hendrick's	12
The London N°1	15
Monkey 47	19
Tanqueray	12

Spirits

COGNAC	2 cl
Hennessy X.O	30
Martell X.O. Cordon Suprême	32
Park Cognac X.O Extra	32
Rémy Martin Louis XIII	150
Rémy Martin X.O.	22
ARMAGNAC	2 cl
Baron de Sigognac 1963	55
Baron de Sigognac 1964	41
Baron de Sigognac 1965	41
Baron de Sigognac 1968	37
GRAPPA	2 cl
Grappa di Brunello, La Gerla	12
Grappa di Merlot Elegantia, G. Brivio	16
Grappa di Picolit, Nonino	28
Grappa di Tignanello	12
Grappa Sassicaia	15
RUM	4 cl
Havana Club Gran Reserva 15 years	55
Ron Zacapa XO	40
SPIRIT	2 cl
Calvados 25 ans d'âge, Charles de Granville	19
Roter Gravensteiner N°20, Humbel	14
Herzstück Mirabelle, Hämmerle	24
Herzstück Quitte, Hämmerle	24
Holunder N°10, Humbel	16
Kirsch Langstieler N°2, Humbel	16
Orange, Rochelt	45
Ribisel / Johannisbeere, Rochelt	60
Vogelbeer, Hämmerle	18
Williams, Hämmerle	12
LIQUEUR	4 cl
Amaretto Adriatico	11
Baileys Irish Cream	11
Sambuca	11

Hot & Soft Drinks

COFFEE

Coffee	8
Espresso	6
Double Espresso	9
Latte Macchiato	9
Cappuccino	9

UNSER KAFFEE STAMMT VON EINEM B-CORP-ZERTIFIZIERTEN UNTERNEHMEN.
Our coffee is supplied by a B Corp-certified company.

CHOCOLATE

Homemade hot chocolate „1844“	10
Hot or cold ovomaltine	8

WATER & SOFTDRINKS

Arkina/Rhätzünser, mineral water source, Rhätzüns, CH	40 cl	9
Valser still/sparkling	50 cl	9
Evian	50 cl	9
San Pellegrino	50 cl	9
Perrier	33 cl	8
Swiss Mountain Spring Tonic Water Classic	20 cl	9
Swiss Mountain Spring Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	20 cl	9
Coca-Cola, Zero	33 cl	8
Sprite	33 cl	8
Rivella red, blue	33 cl	8
Fanta	33 cl	8
Ramseier Süssmost, Ramseier Sparkling Apple Juice	30 cl	8
San Bitter	10 cl	8
Red Bull / Sugarfree	25 cl	8
Homemade iced tea	35 cl	10

FRUIT JUICE20 cl

Apple	14
Carrot	14
Grapefruit	14
Mango	26
Orange	14
Pineapple	24

Food Menu

STARTER

AVOCADOSALAT MIT TOMATEN Avocado salad with tomatoes	25
CAESAR SALAT mit Poulet / with chicken	25 39
mit marinierten Riesenkrevetten / with marinated king prawns	42
KREVETTEN COCKTAIL Shrimp cocktail	33
WAHLWEISE MIT / Optionally with mit BAL Caviar Selection / with BAL caviar selection 5g	+32
STEAK TARTAR Steak tartar	36/50
HUMMUS Hommous	28
DOPPELTE RINDSKRAFTBRÜHE Double beef broth	18
TOMATENSUPPE Tomato soup	18
BALIK LACHS TSAR NIKOLAJ MIT BLINIS & SAUERRAHM Balik salmon Tsar Nikolaj with blinis & sour cream	59
mit BAL Caviar Selection / with BAL caviar selection 5g	+32
CLUB SANDWICH MIT POULET, SPECK & POMMES FRITES ODER SALAT Club Sandwich with chicken, bacon & french fries or salad	38
CANAPÉ AUSWAHL VON AVOCADO, KÄSE, LACHS Canapé selection of avocado, cheese, smoked salmon	à 8
oder STEAK TATAR or steak tatar (min. 4 Stück/minimum 4 pieces)	32
mit BAL Caviar Selection / with BAL caviar selection 5g	+32
BAUR AU LAC CAVIAR SELECTION 50G/125G UND SEINE BEILAGEN Baur au Lac caviar selection 50g/125g and a variety of side dishes	240 / 595

PASTA

SPAGHETTI ODER MAKKARONI Spaghetti or maccheroni	36
BOLOGNESE / POMODORO & BASILICO Bolognese / Pomodoro & basilico	

Food Menu

MEAT

GEBRATENE BRÜSTCHEN VOM STUBENKÜKEN SERVIERT MIT SAISONGEMÜSE Pan-fried spring chicken breasts served with seasonal vegetables	48
TENDERLOIN MIT SAUCE BÉARNAISE & MARKTGEMÜSE 150G/200G Tenderloin with sauce Béarnaise & market vegetables 150g/200g	64 / 79
«WAGYU BURGER LE HALL» GESCHMORTE SCHALOTTEN, TRÜFFELMAYONNAISE & POMMES FRITES Braised shallots, truffle mayonnaise & french fries	45
WAHLWEISE MIT ENTENLEBER/ Optionally with duck liver	+11

FISH

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT SAISONGEMÜSE Pan-fried sea bass fillet with seasonal vegetables	61
GEBRATENER BIO LACHS AUS IRLAND MIT SAISONGEMÜSE Pan-fried organic irish salmon with seasonal vegetables	46
CURRY MIT RIESENKREVETTEN UND BASMATI REIS Curry with king prawns and basmati rice	49

DESSERT

FRUCHTSALAT Fruit salad	19
SCHOKOLADEN MOUSSE CLASSIC 1844 MIT GREYERZER DOPPELRAHM Chocolate mousse classic 1844 with Swiss double cream	23
BITTERSCHOKOLADENKUCHEN MIT GREYERZER DOPPELRAHM Dark chocolate cake with Swiss double cream	23
VANILLE-CHEESECAKE MIT BEEREN Vanilla cheesecake with berries	23
PÂTISSERIE VON UNSERER KUCHENVITRINE Pastry delicacies from our cake display	13

FOOD MENU

TÄGLICH VON 11.30 UHR BIS 22.00 UHR
DAILY FROM 11.30 AM UNTIL 22.00 PM

RESTAURANT MANAGER: LUCA DELUSSU
CHEF DE CUISINE: OLIVIER RAIS

GERNE GEBEN IHNEN UNSERE SERVICEMITARBEITER EXAKTE AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.
FOR INFORMATION CONCERNING ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE DO NOT HESITATE TO ASK OUR SERVICE PERSONNEL.

FLEISCHDEKLARATION: RINDSTATAR: SCHWEIZ - WAGYU: USA*/AUSTRALIEN* | BÜNDNERFLEISCH RIND: SCHWEIZ | STUBENKÜKEN: SCHWEIZ/FRANKREICH | POULETBRUST: SCHWEIZ | SPECK: SCHWEIZ | KOCHSCHINKEN SCHWEIN: SCHWEIZ | PARMASCHINKEN SCHWEIN: ITALIEN | SERRANO SCHINKEN SCHWEIN: SPANIEN | RINDS BOLOGNESE: IRLAND | RINDS TENDERLOIN: IRLAND
Origin of meat: Beef tartar: Switzerland | Wagyu beef: USA*/Australia* | Air-dried beef: Switzerland | Spring chicken: Switzerland/France | Chicken breast: Switzerland | Bacon pork: Switzerland | Cooked ham pork: Switzerland | Parma raw ham pork: Italy | Serrano ham pork: Spain | Beef bolognese: Ireland | Beef tenderloin: Ireland

FISCHDEKLARATION: KREVETTEN: ZUCHT VIETNAM | KAVIAR: ZUCHT DEUTSCHLAND | RAUHLACHS: ZUCHT SCHOTTLAND | BALIK LACHS - ZUCHT NORWEGEN | WOLFSBARSCH: ZUCHT GRIECHENLAND | BIO LACHS: ZUCHT IRLAND | COCKTAIL KREVETTEN: ZUCHT DÄNEMARK
Origin of fish: Shrimps: farmed Vietnam | Caviar: farmed Germany | Smoked salmon: farmed Scotland | Balik salmon: farmed Norway | Sea bass: farmed Greece | Organic salmon: farmed Ireland | Cocktail shrimps: farmed Denmark

WENN NICHT ANDERS DEKLARIERT, SIND SÄMTLICHE FISCH AUS WILDFANG.
All our fish is wild caught if not otherwise specified.

*KANN MIT ANTIBIOTIKA UND /ODER HORMONEN ERZEUGT WORDEN SEIN.
*May contain antibiotics and / or hormones.

BROTDEKLARATION: BROT & FEINBACKWAREN: SCHWEIZ | GLUTENFREIER TOAST: EU
Origin of bread: bread & bakery products: Switzerland | Gluten-Free toast: EU

GLUTENFREIE, LAKTOSEFREIE & VEGANE GERICHTE SIND AUF ANFRAGE ERHÄTLICH.
Selection of gluten-free, lactose-free & vegan dishes are available upon request.

Breakfast

CROISSANT Croissant	6
BROTKORB - KONFITÜRE, BUTTER Assorted breadbasket - jam, butter	20
JOGHURT Yogurt	6
HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI Homemade Birchermuesli	15
GEMISCHTE BEEREN Mixed berries	25
HAFERBREI Porridge	9
FRUCHTSALAT Fruit salad	16
FRENCH TOAST French toast	17
GEKOCHTES EI Boiled egg	5
EI BENEDIKT (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg benedict (1 piece/2 pieces)	17/24
EI FLORENTINE (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg Florentine (1 piece/2 pieces)	15/23
EI ROYAL (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg Royal (1 piece/2 pieces)	19/28
SPIEGELEI (2 STÜCK) Egg sunny-side up (2 pieces)	18
OMELETTE ZUBEREITET NACH IHRER WAHL Omelette cooked to your taste	20
RÜHREI ZUBEREITET NACH IHRER WAHL Scrambled eggs cooked to your taste	20

BREAKFAST

MO. - FR. VON 08.30 UHR BIS 11.30 UHR
SA. - SO. VON 09.00 UHR BIS 11.30 UHR

MO. - FR. FROM 08.30 AM UNTIL 11.30 AM
SAT. - SUN. FROM 09.00 AM UNTIL 11.30 AM

GERNE GEBEN IHNEN UNSERE SERVICEMITARBEITER EXAKTE AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.
FOR INFORMATION CONCERNING ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE DO NOT HESITATE TO ASK OUR SERVICE PERSONNEL

FLEISCHDEKLARATION: BÜNDNERFLEISCH: SCHWEIZ | RIND BRESAOLA: ITALIEN | TRUTENBRUST: BRASILIEN | SPECK: SCHWEIZ
KALBS WÜRSTCHEN: SCHWEIZ | KOCHSCHINKEN: SCHWEIZ | PARMASCHINKEN: ITALIEN | SALAMI: SCHWEIZ | LYONER: SCHWEIZ
Origin of meat: Bündnerfleisch: Switzerland | Beef Bresaola: Italy | Turkey breast: Brasil | Bacon: Switzerland
Cipollata veal: Switzerland | Cooked ham: Switzerland | Parma raw ham: Italy | Salami pork: Switzerland | Lyoner: Switzerland
FISCHDEKLARATION: GERÄUCHERTER LACHS: NORDOSTATLANTIK
Origin of fish: Smoked salmon: Northeast Atlantic

*KANN MIT ANTIBIOTIKA UND /ODER HORMONEN ERZEUGT WORDEN SEIN.
*May contain antibiotics and / or hormones.

BROTDEKLARATION: BROT & FEINBACKWAREN: SCHWEIZ | GLUTENFREIER TOAST: EU
Origin of bread: bread & bakery products: Switzerland | Gluten-Free toast: EU
GLUTENFREIE, LAKTOSEFREIE & VEGANE GERICHTE SIND AUF ANFRAGE ERHÄTLICH.
Selection of gluten-free, lactose-free & vegan dishes are available upon request.