



## 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, ERREICHTEN 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.

SOMMERPAUSE VOM 30. MÄRZ BIS 02. OKTOBER 2026  
Summer break from the 30th of March to the 2nd of October 2026

SAISON VOM 3. OKTOBER 2026 BIS 29. MÄRZ 2027  
Season from the 3th of October 2026 to the 29th of March 2027



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 KORNBLUMEN 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 IST AUS BIOLOGISCHEM ANBAU.  
Our tea is organically grown.

# Wine, Beer & Cocktails

<b>SPARKLING WINE</b>	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, 2023	14
<b>WHITE WINE</b>	10 cl
Bianco, Castello di Morcote, Ticino, 2024	17
Sauvignon Blanc, Rosa Bosco, Friuli, 2024	16
Domaine de l'Île blanc, Porquerolles, Provence, 2023	14
Les Vaudevey 1er Cru, Chablis, Julien Brocard, Bourgogne, 2022	19
Plácet de Valtomelloso, Palacios Remondo, Rioja, 2023	13
White reserva, Quinta de la Rosa, Douro, 2024	10
<b>ROSÉ WINE</b>	10 cl
Grande Cuvée, Château Les Valentines, Côtes de Provence, 2024	18
Roselito, Antídoto, Ribera del Duero, 2025	14
<b>RED WINE</b>	10 cl
Syrah , Bonvin, Valais, 2023	12
Sostegno, Marchesi Alfieri, Piemonte, 2024	10
Gigondas, Cabasse, Côtes du Rhône, 2022	14
Château Boyd Cantenac, 3ième Grand Cru Classé, Margaux, Bordeaux, 2015	25
Vinas Viejas, Figuero, Ribera del Duero, 2021	18
<b>BEER</b>	33 cl
Feldschlösschen Original	10
Feldschlösschen Dunkel	10
Feldschlösschen, non alcoholic	8
Carlsberg	9
Heineken	10
Schneider Weisse Original (50cl)	11
<b>SPARKLING DRINK</b>	
BELLINI PEACH, Prosecco, Peach	20
APEROL SPRITZ, Aperol, Prosecco, Soda	19
HUGO, Prosecco, Soda, Lime, Mint, Elderflower	19
KIR ROYAL, Champagne, Cassis	25
<b>COCKTAIL</b>	
HORSE'S NECK, Bourbon, Red Bull Organics Ginger Ale, Bitters	19
MARGARITA, Tequila, Cointreau, Lime	22
OLD FASHIONED, Bourbon, Bitters	19
GIN FIZZ, Gin, Lemon, Sugar, Soda	22
WHISKY SOUR, Bourbon, Lemon, Egg white	19
BLOODY MARY, Vodka, Tomato juice, Mix of spices	19
<b>NON ALCOHOLIC COCKTAIL</b>	
CRISP CUCUMBER, Non alcoholic Gin, Cucumber Cordial, Soda	19
MATCHA MADE IN HEAVEN, Matcha, Ginger, Honey, Passionfruit	19
BITTERSWEET SYMPHONY, Orange, Raspberry, Honey	19

# Spirits

<b>APERITIF &amp; BITTERS</b>	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
<b>SHERRY</b>	4 cl
Fino, Gutiérrez Colosía	11
<b>PORT</b>	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
<b>WHISKY</b>	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
<b>SINGLE MALT</b>	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
<b>VODKA</b>	4 cl
Belvedere	16
Grey Goose	16
Sidian Swiss Organic Vodka	12
Ketel One	12
<b>GIN</b>	4 cl
Bombay Sapphire	12
Hendrick's	12
The London N°1	15
Monkey 47	19
Tanqueray	12

# Spirits

<b>COGNAC</b>	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
<b>ARMAGNAC</b>	2 cl
Baron de Sigognac 1963	55
Baron de Sigognac 1964	41
Baron de Sigognac 1965	41
Baron de Sigognac 1968	37
<b>GRAPPA</b>	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
<b>RUM</b>	4 cl
Havana Club Gran Reserva 15 years	55
Ron Zacapa XO	40
<b>SPIRIT</b>	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
<b>LIQUEUR</b>	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 IST AUS BIOLOGISCHEM ANBAU UND FAIRTRADE-ZERTIFIZIERT.  
Our coffee is organically grown and Fairtrade-certified.

## CHOCOLATE

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

## WATER & SOFTDRINKS

Arkina/Rhätzünser, mineral water source, Rhätzüns, CH	40 cl	9
Valsler 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 JUICE

	20 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 WAHLWEISE MIT ENTENLEBER/ Optionally with duck liver	45 +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 FISCHES 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.