



## 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 MEDITATIONS-SITZUNG, 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.



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 WIDER.

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

# Afternoon Tea

## BAUR AU LAC AFTERNOON TEA

LÄNGGASS TEE À DISCRÉTION

LängGass tea à discrétion

79

## CHAMPAGNER AFTERNOON TEA

LÄNGGASS TEE À DISCRÉTION MIT EINEM GLAS PHILIPPONNAT

LängGass tea à discrétion with one glass of Philipponnat

89

## PRESTIGE AFTERNOON TEA

LÄNGGASS TEE À DISCRÉTION MIT EINEM GLAS DOM PÉRIGNON 2013

LängGass tea à discrétion with one glass of Dom Pérignon 2013

121

## ÉTAGÈRE

SANDWICHES, GOUGÈRE GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE, ROSMARIN-THYMIAN, ZITRONENZESTE  
MINI-PÂTISSERIE SOWIE SCONES MIT „CLOTTED CREAM“ & KONFITÜRE

Finger sandwiches, gougère filled with cream cheese, rosemary-thyme, lemon zest  
scones with clotted cream & jam, sweet treats.

TÄGLICH VON 13:30 UHR BIS 17:00 UHR

DAILY FROM 1:30PM UNTIL 5:00PM

## In combination with...

### CANAPÉS RINDSTATAR „BAUR AU LAC“ 4 STÜCK

Canapés Beef tartar „Baur au Lac“ 4 pieces

32

### SCHOTTISCHER RAUHLACHS

Scottish smoked salmon

8

### SCHWEIZER GRUYÈRE & BRIE DE MEAUX

Swiss Gruyère & Brie de Meaux

8

### PARIS KAVIAR PRUNIER MIT SAUERRAHM

Paris caviar Prunier with sour cream

30

# LängGass Tea Selection

## WHITE NEEDLE

VOLLMUNDIGER WEISSER TEE MIT WEICHEN AROMEN

Full-bodied white tea with soft aromas

15

## JASMIN CHUN HAO

AUSGEWOGENER, FEIN DUFTENDER JASMIN-TEE

Balanced, finely scented jasmine tea

18

## EDELWEISS

FRISCHWÜRZIGE MISCHUNG AUS EDELWEISS, ZITRONENTHYMIAN UND ZITRONENMELISSE

Fresh spicy blend of edelweiss, lemon, thyme and lemon balm

12

## VERVEINE SPECIAL GRADE

ELEGANTE INFUSION MIT ZARTEN ZITRUSNOTEN

Elegant infusion with notes of citrus

17

## 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

## SENCHA YAMATO

AROMATISCHER SENCHA MIT FRUCHTIG WEICHEN NOTEN

Aromatic sencha with fruity soft notes

16

## DOUBLE MARIGOLD

GEBUNDENER GRÜNER TEE MIT FEINEM AROMA

Bound green tea with fine aroma

13

## PFEFFERMINZE GRADE 1

FRISCHER AUFGUSS AUS GANZER PFEFFERMINZE

Fresh infusion of whole peppermint

14

## PAUSENTEE

ERFRISCHENDE MISCHUNG AUS APFELMINZE, MALVE UND ROSENBLÜTE

Refreshing blend of apple mint, mallow and rose blossoms

13

# LängGass Tea Selection

## MAI TEE

ERFRISCHENDER AUFGUSS AUS PFEFFERMINZE, RINGELBLUME UND KARKADE

Refreshing infusion of peppermint, marigold and carcade

12

## ROOIBOS

SANFT ERDIGER ROOIBOS MIT FRUCHTIGEN AROMEN

Soft earthy Rooibos with fruity aromas

12

## SPICED TEA

ENGLISCHE TEEMISCHUNG MIT INGWER, ZIMT, KORIANDER, KARDAMOM, ROSENBLÜTEN

English tea blend with ginger, cinnamon, coriander, cardamom and rose petals

14

## 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

## ASSAM CTC

KRÄFTIGER DUNKELROTBRAUNER SCHWARZTEE MIT CREMIGER NOTE

Strong dark red-brown black tea with a creamy note

12

## ASSAM HALMARI BLEND

GEHALTVOLLER SCHWARZTEE MIT VOLLEM, MALZIGEN AROMA

Full bodied black tea with a full malty aroma

13

## TARRY LAPSANG

GERÄUCHERTER CHINESISCHER SCHWARZTEE

Smoked Chinese black tea

13

## FANCY OOLONG

FRUCHTIG BLUMIGER OOLONG MIT HOLZIGEN NOTEN

Fruity floral Oolong with woody notes

13

# Wine, Beer & Cocktails

<b>SPARKLING WINE</b>	10cl
Philipponnat Brut, Royale Réserve, Champagne	21
Abelé 1757, Blanc de Blancs, Champagne	26
André Clouet Rosé, Champagne	28
Dom Pérignon, Champagne, 2013	49
Prosecco, Brut Millesimato, Paladin, Veneto, 2022	14
<b>WHITE WINE</b>	10cl
Pinot Gris, Erich Meier, Zürich, 2022	14
Les Panseillots, Sancerre, Fargette & Guillerault, Loire, 2022	14
Les Vaudevey, Chablis Premier Cru, Julien Brocard, Bourgogne, 2021	19
Gewürztraminer, Colterenzio, Alto Adige, 2022	9
Grüner Veltliner, Ried Grub, Schloss Gobelsburg, Kamptal, 2020	17
Chardonnay, Carneros, Merryvale, Napa Valley, California, 2018	22
<b>ROSÉ WINE</b>	10cl
Le Grand Huit Rosé, Château Les Valentines, Côtes de Provence, 2022	14
<b>RED WINE</b>	10cl
Pinot Noir, Hansruedi & Patrick Adank, Graubünden, 2022	14
Château Haut Bages Liberal, Pauillac, Bordeaux, 2014	26
Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Le Bèrne, Toscana, 2017	20
PSI by Pingus, Alnardo & Dominio de Pingus, Ribera del Duero, 2020	17
Shiraz McLaren Vale, Kangarilla Road, Barossa Valley, 2017	10
Malbec Signature Susana Balbo Wines, Mendoza, 2019	16
<b>SWEET WINE</b>	10cl
Riesling, Kabinett Karthäuserhof, Ruwer, 2020	11
<b>BEER</b>	33cl
Feldschlösschen Original	10
Feldschlösschen Dunkel	10
Feldschlösschen, non alcoholic	8
Carlsberg	9
Schneider Weisse Original (50cl)	11
<b>SPARKLING DRINK</b>	
BELLINI PEACH, Prosecco, peach juice, lemon,	20
APEROL SPRITZ, Aperol, sparkling wine, soda	18
HUGO, Sparkling wine, soda, lime juice, elderflower syrup, mint	18
KIR ROYAL, Champagne, crème de cassis	21
CHAMPAGNE COCKTAIL, Champagne, Rémy Martin VSOP, lemon juice, sugar, Angostura	23
<b>COCKTAIL</b>	
MARGARITA, Tequila, Cointreau, lemon juice	18
OLD FASHIONED, Four roses, soda, sugar, Angostura	19
AMERICANO, Campari, Martini rosso	18
CAIPIRINHA, Cachaça, lime juice, brown sugar	18
WHISKY SOUR, Four roses, lemon juice, sugar, egg white	18
BLOODY MARY, Absolut Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco, lemon	18
<b>NON ALCOHOLIC COCKTAIL</b>	
IPANEMA, Ginger ale, lime juice, brown sugar	16
TANGY BERRY, Swiss Mountain Spring Red Berry, raspberry, cranberry	16

# Spirits

<b>APERITIF &amp; BITTER</b>	4cl
Campari	11
Aperol	9
Cynar	11
Martini bianco, rosso	10
Pastis 51, Ricard (2cl)	9
Pernod	11
Averna	11
Ramazzotti	10
Appenzeller	11
Fernet Branca	9
Branca Menta	9
<b>SHERRY</b>	5cl
Gutiérrez Colosía fino	9
<b>PORT</b>	5cl
Quinta de la Rosa white Port	9
Quinta de la Rosa Finest Reserve	13
Quinta de la Rosa Port 20 years	22
Taylor's Port 10 years	16
<b>WHISKY</b>	4cl
Johnny Walker Black Label	16
Johnny Walker Blue Label	48
Chivas Regal 12 years	16
Chivas Regal Royal Salute 21 years	45
Jameson Irish Whiskey 12 years	16
Jack Daniel's Black Label	14
Woodford Reserve Double Oaked	24
<b>SINGLE MALT</b>	4cl
Talisker 10 years	18
Glenfiddich 12 years	15
Bowmore 25 years	65
Glenlivet 25 years	110
<b>VODKA</b>	4cl
Vodka Xellent Swiss	14
Vodka Belvedere	16
Vodka Grey Goose	16
Vodka Beluga Gold Line	35
Vodka Kauffman Soft	25
<b>GIN</b>	4cl
Mr Gaston	14
London N°1	19
Monkey 47	20
Bombay Sapphire	14
Hendrick's	16
Tanqueray	14

# Spirits

<b>COGNAC</b>	2cl
Rémy Martin X.O.	28
Rémy Martin Louis XIII	160
Hennessy X.O.	28
Park Cognac X.O Extra	28
Martell X.O. Suprême	32
Martell Grand Extra Création	75
<b>ARMAGNAC</b>	2cl
Baron de Sigognac 1960	47
Baron de Sigognac 1961	46
Baron de Sigognac 1962	44
Baron de Sigognac 1963	42
Baron de Sigognac 1965	41
Baron de Sigognac 1966	37
Baron de Sigognac 1967	37
Baron de Sigognac 1968	37
Baron de Sigognac 1969	37
Baron de Sigognac 1983	28
<b>GRAPPA</b>	2cl
Grappa di Merlot Elegantia, G. Brivio	16
Grappa Brunello	12
Grappa Sassicaia	19
Grappa di Tignanello	17
Grappa di Picolit, Nonino	28
<b>RUM</b>	4cl
Havana Club Gran Reserva 15 years	60
Rum Zacapa XO	35
<b>SPIRIT</b>	2cl
Kirsch Langstieler n°2, Humbel	16
Gravensteiner n°20, Humbel	14
Holunder n°10, Humbel	16
Marille, Hämmerle	16
Williamsbirne, Hämmerle	16
Vogelbeere, Hämmerle	24
Herzstück Quitte, Hämmerle	24
Herzstück Mirabelle, Hämmerle	24
Orange, Rochelt	45
Ribisel / Johannisbeere, Rochelt	60
Calvados 25 ans d'âge, Charles de Granville	24
<b>LIQUEUR</b>	4cl
Amaretto Adriatico	11
Sambuca	11
Baileys Irish Cream	11



# Hot & Soft Drinks

## COFFEE

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

## CHOCOLATE

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

## WATER & SOFTDRINKS

Arkina/Rhazünser	40cl	9
Valser still/sparkling	50cl	9
Evian	50cl	9
San Pellegrino	50cl	9
Perrier	33cl	8
Swiss Mountain Spring Tonic Water Classic	20cl	9
Swiss Mountain Spring Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	20cl	9
Sprite	33cl	8
Rivella red, blue	33cl	8
Fanta	33cl	8
Orangina	25cl	8
Apple juice	30cl	8
San Bitter	10cl	8
Red Bull / Sugarfree	25cl	8
Homemade iced tea	35cl	10

## FRUIT JUICE

		20cl
Orange		14
Grapefruit		14
Apple		14
Carrot		14
Pineapple		24
Mango		26

# Food Menu

## STARTER

KREVETTEN COCKTAIL 	31
Shrimp cocktail	
PIMP YOUR COCKTAIL	+30
Kaviar/caviar 5g	
GERÄUCHERTER THUNFISCH MIT SESAM AUF AVOCADO  	36
Smoked tuna with sesame on avocado	
AVOCADOSALAT MIT TOMATEN 	24
Avocado salad with tomatoes	
CAESAR SALAT	24
mit Poulet / with chicken	38
mit Riesenkrevetten / with king prawns	40
STEAK TATAR 	34/48
Steak tartar	
BALIK LACHS TSAR NIKOLAJ MIT BLINIS & SAUERRAHM	58
Balik salmon Tsar Nikolaj with blinis & sour cream	
MIT 5G KAVIAR (À GRAMM 6)	30
with 5g caviar (à gram 6)	
CLUB SANDWICH MIT POULET, SPECK & POMMES FRITES ODER SALAT	34
Club Sandwich with chicken, bacon & french fries or salad	
CANAPÉS	
AUSWAHL VON LACHS, AVOCADO ODER KÄSE	à 8
Selection of smoked salmon, avocado or cheese	
MIT TATAR/with tartar (min. 4 Stück/4 pieces)	
MIT KAVIAR/with caviar (5g)	à 30
TOMATEN CRÈMESUPPE	18
Tomato cream soup	
BAUR AU LAC SELECTION CAVIAR 50G/125G	230 / 575
Baur au Lac selection caviar 50g/125g	

## SUPERFOOD PLATE

WÄHLEN SIE ZWISCHEN TOFU, LACHS ODER HÜHNCHEN	48 / 54 / 58
Choose between tofu, salmon or chicken	
WILDER BROKKOLI, ROTE BETE, GURKE, QUINOA, GRANATAPFEL EI, TOMATE MIT AVOCADOFÜLLUNG	
Wild broccoli, beetroot, cucumber, quinoa, pomegranate, egg, tomato with avocado filling	

## PASTA

SPAGHETTI ODER/OR PENNE	34
Bolognese - Napoli - Pesto	
PENNE MIT KALBFLEISCHSTREIFEN, RUCOLA, PARMESAN, GEMÜSE & PESTO	38
Penne with veal stripes, rocket salad, parmesan, vegetables & pesto	



VEGANE & GLUTENFREIE PASTA SORTEN SIND AUF ANFRAGE ERHÄLTLICH.    
SELECTION OF VEGAN & GLUTEN-FREE PASTA ARE AVAILABLE UPON REQUEST.

# Food Menu




## MEAT

GRILLIERTE BRÜSTCHEN VOM STUBENKÜKEN SERVIERT MIT FENCHEL-ORANGENSALAT Grilled spring chicken breasts served with fennel-orange salad	41
TENDERLOIN MIT SAUCE BÉARNAISE & MARKTGEMÜSE 150 G/200G Tenderloin with sauce Béarnaise & market vegetables 150 g / 200 g	61 / 75
«WAGYU BURGER LE HALL» GESCHMORTE SCHALOTTEN, TRÜFFELMAYONNAISE & KRÄUTER POMMES FRITES Braised shallots, truffle mayonnaise & herb french fries	43
PIMP YOUR BURGER - MIT ENTENLEBER/with duck liver	+10

## FISH

GRILLIERTES WOLFSBARSCHFILET MIT SÜSSKARTOFFEL & SHIITAKE 	58
Grilled fillet of sea bass with sweet potato & shiitake	
GRILLIERTER BIO LACHS AUS IRLAND MIT BLATTSPINAT 	44
Grilled organic irish salmon with leaf spinach	

## DESSERT

EXOTISCHER FRÜCHTETELLER  	26
Exotic fruit plate	
SCHOKOLADEN MOUSSE CLASSIC 1844 - AUCH VEGAN ERHÄLTlich - 	18
Chocolate mousse classic 1844 - also available vegan -	
VANILLE-CHEESECAKE MIT BEEREN	20
Vanilla cheesecake with berries	
PÂTISSERIE VON UNSERER KUCHENVITRINE	12
Pastry delicacies from our cake display	

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: FRANKREICH |  
POULETBRUST: SCHWEIZ | SPECK: SCHWEIZ | KOCHSCHINKEN SCHWEIN: SCHWEIZ | PARMASCHINKEN SCHWEIN: ITALIEN- SERRANO SCHINKEN  
SCHWEIN: SPANIEN | RINDS BOLOGNESE: AUSTRALIEN\* | RINDS TENDERLOIN: AUSTRALIEN\*  
Origin of meat: Beef tartar: Switzerland | Wagyu beef: USA\*/ Australia | air-dried beef: Switzerland | spring chicken: France | chicken breast: Switzerland  
bacon pork: Switzerland | cooked ham pork: Switzerland | Serrano ham pork: Spain | Parma raw ham pork: Italy | beef Bolognese: Australia\* |  
beef tenderloin: Australia\*

FISCHDEKLARATION: KREVETTEN: ZUCHT VIETNAM | THUNA: PHILIPPINEN | KAVIAR: ZUCHT FRANKREICH | RAUHLACHS: ZUCHT SCHOTTLAND |  
BALIK LACHS - ZUCHT NORWEGEN | WOLFSBARSCH: ZUCHT GRIECHENLAND | BIO LACHS: ZUCHT IRLAND | COCKTAIL KREVETTEN: ZUCHT DÄNEMARK  
Origin of fish: Shrimps: farmed, Vietnam | Tuna: Philippines | caviar: farmed France | 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.

LEGEND: PLANT-BASED  GLUTEN-FREE  LACTOSE-FREE  TRAVEL F1T BY MARK ARNALL 

# Breakfast

CROISSANT Croissant	4
BROTKORB - KONFITÜRE, BUTTER Assorted breadbasket - jam, butter	19
JOGHURT Yogurt	5
HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI Homemade Birchermuesli	14
GEMISCHTE BEEREN Mixed berries	24
HAFERBREI Porridge	9
FRUCHTSALAT Fruit salad	18
FRENCH TOAST French toast	16
GEKOCHTES EI Boiled egg	5
EI BENEDIKT (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg benedict (1 piece/2 pieces)	18/31
EI FLORENTINE (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg Florentine (1 piece/2 pieces)	14/23
EI ROYAL (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg Royal (1 piece/2 pieces)	16/27
SPIEGELEI (2 STÜCK) Egg sunny-side up (2 pieces)	17
OMELETTE ZUBEREITET NACH IHRER WAHL Omelette cooked to your taste	19
RÜHREI ZUBEREITET NACH IHRER WAHL Scrambled eggs cooked to your taste	17

FLEISCHDEKLARATION: BÜNDNERFLEISCH: SCHWEIZ | RIND BRESAOLA: ITALIEN | TRUTENBRUST: BRASILIEN | SPECK: SCHWEIZ  
CIPOLLATA: KALB, SCHWEIZ | KOCHSCHINKEN: SCHWEIZ | PARMASCHINKEN: ITALIEN | SALAMI: SCHWEIZ | LYONER: SCHWEIZ  
Origin of meat: Bündnerfleisch: Switzerland | beef Bresaola: Italy | Turkey breast: Brasil | cipollata: veal, Switzerland | bacon: 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.