

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 AUSZUTAUSCHEN. AUCH HEUTE NOCH GENIESSEN 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 ETABLIERTE 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.

Läng Gass Tee®

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.

Afternoon Tea

BAUR AU LAC AFTERNOON TEA

LÄNGGASS TEE À DISCRÉTION
Länggass tea à discrétion
85

CHAMPAGNER AFTERNOON TEA

LÄNGGASS TEE À DISCRÉTION MIT EINEM GLAS PHILIPPONNAT
Länggass tea à discrétion with one glass of Philipponnat
99

ROSÉ CHAMPAGNER AFTERNOON TEA

LÄNGGASS TEE À DISCRÉTION MIT EINEM GLAS ANDRÉ CLOUET ROSÉ
Länggass tea à discrétion with one glass of André Clouet Rosé
109

PRESTIGE AFTERNOON TEA

LÄNGGASS TEE À DISCRÉTION MIT EINEM GLAS GRAND SIÈCLE ITÉRATION 26, LAURENT-PERRIER
Länggass tea à discrétion with one glass of Grand Siècle Itération 26, Laurent-Perrier
119

ÉTAGÈRE

SANDWICHES, MINI-PÂTISSERIE SOWIE SCONES MIT „CLOTTED CREAM“ & KONFITÜRE
Selection of traditional finger sandwiches, sweet treats from our pastry
Scones with clotted cream and jams.

TÄGLICH VON 13.30 UHR BIS 17.00 UHR
DAILY FROM 13.30 UNTIL 17.00

SAISON VOM 19. OKTOBER 2026 BIS 28. MÄRZ 2027
Season from the 19th of October 2026 to the 28th of March 2027

In combination with...

CANAPÉS RINDSTATAR „BAUR AU LAC“ 4 STÜCK
Canapés Beef tartar „Baur au Lac“ 4 pieces
32

CANAPÉ SCHOTTISCHER RAUCHLACHS
Scottish smoked salmon
8

CANAPÉ SCHWEIZER GRUYÈRE & BRIE DE MEAUX
Swiss Gruyère & Brie de Meaux
8

CANAPÉ BAUR AU LAC SELECTION KAVIAR MIT SAUERRAHM
Baur au Lac selection caviar with sour cream
32

CHF / INKL. 8.1% MWST - CHF / INCL. 8.1% VAT

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

VERVEINE SPECIAL GRADE
ELEGANTE INFUSION MIT ZARTEN ZITRUSNOTEN
Elegant infusion with notes of citrus
17

KAMILLE
KRÄFTIGER KAMILLENTEE 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

INDIAN CHAI
KRÄFTIGER SCHWARZTEE MIT KARDAMOM, KORIANDER, INGWER UND ZIMT
Strong black tea with cardamom, coriander, ginger and cinnamon
14

PFEFFERMINZE GRADE 1
FRISCHER AUFGUSS AUS GANZER PFEFFERMINZE
Fresh infusion of whole peppermint
14

DOUBLE MARIGOLD
GEBUNDENER GRÜNER TEE MIT FEINEM AROMA
Bound green tea with fine aroma
13

WHITE NEEDLE
VOLLMUNDIGER WEISSER TEE MIT WEICHEN AROMEN
Full-bodied white tea with soft aromas
15

CHF / INKL. 8.1% MWST - CHF / INCL. 8.1% VAT

Länggass Tea Selection

JASMIN CHUN HAO
AUSGEWOGENER, FEIN DUFTENDER JASMIN-TEE
Balanced, finely scented jasmine tea
18

SENCHA YAMATO
AROMATISCHER SENCHA MIT FRUCHTIG WEICHEN NOTEN
Aromatic sencha with fruity soft notes
16

GEN MAI BANCHA
JAPANISCHER GRÜNER TEE MIT GEPUFFTEM REIS, BUTTERIGE UND NUSSIGE NOTEN.
Japanese green tea with puffed rice, buttery and nutty notes.
15

YUN WU
DIESER GRÜNE TEE WURDE ZU GUNPOWDER-TEE VERARBEITET, RAUCHIG UND ERDIG IN DER TASSE.
This green tea has been processed into gunpowder tea, smoky and earthy in the cup.
13

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

ASSAM HALMARI BLEND
GEHALTVOLLER SCHWARZTEE MIT VOLLEM, MALZIGEN AROMA
Full bodied black tea with a full malty aroma
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

TARRY LAPSANG
GERÄUCHERTER CHINESISCHER SCHWARZTEE
Smoked Chinese black tea
13

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
Brut Rosé, André Clouet, Champagne	28
Grand Siècle Itération 27, Laurent-Perrier, Tours sur Marne, Champagne	45
Prosecco, Brut Millesimato, Paladin, Veneto, 2024	14
French Bloom “Blanc”, 0,0%	13

WHITE WINE

	10 cl
Züri Wiis, Baur au Lac & Familie Hansruedi Adank, Zürich, 2025	10
Sancerre Blanc, Domaine des Brosses, Loire, 2024	14
Les Vaudevey, Chablis Premier Cru, Julien Brocard, Bourgogne, 2023	19
Verena, Weissburgunder, Nicolussi Leck, Alto Adige, 2023	13
Grüner Veltliner, Ried Lamm Erste Lage, Schloss Gobelsburg, Kamptal, 2022	23

ROSÉ WINE

	10 cl
Le Grand Huit Rosé, Château Les Valentines, Côtes de Provence, 2025	14

RED WINE

	10 cl
Malanser Pinot Noir, Passion, Donatsch, Zum Ochsen, Graubünden, 2022	23
Château Malartic-Lagravière, Cru Classé, Pessac-Léognan, Bordeaux, 2016	25
Vino Nobile di Montepulciano, Podere le Bèrne, Toscana, 2023	14
Carmenère Gran Reserva, Terra Noble, Valle de Colchagua, 2019	11
Viñas del Gain, Artadi, Rioja, 2021	17

BEER

	33 cl
Feldschlösschen Original	10
Feldschlösschen, non alcoholic	8
Carlsberg	9
Heineken	10
Schneider Weisse Original (50cl)	11

SPARKLING DRINK

BELLINI, 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
NEGRONI, Gin, Bitter, Vermouth	19
WHISKY SOUR, Bourbon, Lemon, Egg white	19

LOW-ABV COCKTAIL

ST TROPIQUE 0,8%, Elderflower, Pineapple, Cucumber, Sparkling Wine	22
FIZZY BUZZ 1,2%, Gin, Coconut, Passionfruit, Grapefruit Soda	19

NON ALCOHOLIC COCKTAIL

CRISP CUCUMBER, Non alcoholic Gin, Cucumber Cordial, Soda	19
NOGRONI, Non alcoholic Gin, non alcoholic Vermouth, non alcoholic Bitter	19
ARANCIA ROSSO, Rooibos, Orange, Cinnamon	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
Pernod Anis	11
Pastis 51	11
Vermouth Rosso, Domenico Ulrich	12
Vermouth Bianco, Domenico Ulrich	12

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	32
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 1966	48
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
El Dorado 15 Years Demerara Rum	19

SPIRIT

	2 cl
Holunder N°10, Humbel	16
Kirsch Langstieler N°2, Humbel	16
Herzstück Wild Steinkirche, Hämmerle	32
Orange, Rochelt	45
Ribisel / Johannisbeere, Rochelt	60
Vogelbeer, Hämmerle	18
Williams, Hämmerle	12
Marille, 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/Rhäzünser, mineral water source, Rhäzüns, 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 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 mit Riesenkrevetten / with king prawns	25 39 42
GERÄUCHERTER THUNFISCH MIT SESAM AUF AVOCADO Smoked tuna with sesame on avocado	38
KREVETTEN COCKTAIL Shrimp cocktail MIT BAL CAVIAR SELECTION 5g / with BAL caviar selection 5g	33 +32
STEAK TARTAR Steak tartar	36/50
HUMMUS MIT PITA BROT Hummus with Pita bread	28
TOMATENSUPPE Tomato soup	18
RINDSCONSOMMÉ Beef Consommé	18
BALIK LACHS TSAR NIKOLAJ MIT BLINIS & SAUERRAHM Balik salmon Tsar Nikolaj with blinis & sour cream MIT BAL CAVIAR SELECTION 5g / with BAL caviar selection 5g	59 +32
CLUB SANDWICH MIT POULET, SPECK & POMMES FRITES ODER SALAT Club Sandwich with chicken, bacon & french fries or salad	36
CANAPÉ AUSWAHL VON AVOCADO, KÄSE, LACHS Canapé selection of avocado, cheese, smoked salmon oder STEAK TATAR or steak tatar (min. 4 Stück/minimum 4 pieces) mit BAL Caviar Selection / with BAL caviar selection 5g	à 8 32 +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

SUPERFOOD PLATE

WILDER BROKKOLI, ROTE BETE, GURKE, QUINOA, GRANATAPFEL EI, TOMATE MIT AVOCADOFÜLLUNG Wild broccoli, beetroot, cucumber, quinoa, pomegranate, egg, tomato with avocado filling	
WÄHLEN SIE ZWISCHEN TOFU, HÜHNCHEN ODER LACHS Choose between tofu, chicken or salmon	50 / 58 / 57

PASTA

SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT BOLOGNESE SAUCE Spaghetti alla chitarra with bolognese sauce	36
MACCHERONI MIT POMODORO & BASILICO Maccheroni with pomodoro & basilico	36
ORECCHIETTE MIT PESTO VERDE Orecchiette with pesto verde	36

Food Menu

MEAT

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST MIT JUS & MARKTGEMÜSE 48
Pan fried corn-fed chicken breast with jus & seasonal vegetables

TENDERLOIN MIT SAUCE BÉARNAISE & MARKTGEMÜSE 150G/200G 64 / 79
Tenderloin with sauce Béarnaise & market vegetables 150g/200g

«WAGYU BURGER LE HALL» 45
GESCHMORTE SCHALOTTEN, TRÜFFELMAYONNAISE & POMMES FRITES
Braised shallots, truffle mayonnaise & french fries
WAHLWEISE MIT ENTENLEBER/ Optionally with duck liver +11

FISH

GRILLIERTES WOLFSBARSCHFILET MIT CHIMICHURRI
SERVIERT MIT FENCHEL, OLIVEN & GETROCKNETEN TOMATEN 61
Grilled sea bass fillet with chimichurri served with fennel, olives & dried tomatoes

GRILLIERTER BIO LACHS AUS IRLAND MIT BLATTSPINAT 46
Grilled organic irish salmon with leaf spinach

DESSERT

EXOTISCHER FRÜCHTETELLER 27
Exotic fruit plate

SCHOKOLADEN MOUSSE CLASSIC 1844 - AUCH VEGAN ERHÄLTLICH 23
Chocolate mousse classic 1844 - also available vegan

VANILLE-CHEESECAKE MIT BEEREN 23
Vanilla cheesecake with berries

PÂTISSERIE VON UNSERER KUCHENVITRINE 13
Pastry delicacies from our cake display

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: SYLVAIN MOMBERGER

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

FISCHDEKLARATION: KREVETTEN: ZUCHT VIETNAM | TUNFISCH: PHILIPPINEN | KAVIAR: ZUCHT DEUTSCHLAND | RAUCHLACHS: 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 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 FISCHE 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.

TRAVEL FIT BY MARK ARNALL

CHF / INKL. 8.1% MWST - CHF / INCL. 8.1% VAT

Breakfast

CROISSANT Croissant	6
BROTKORB - KONFITÜRE, BUTTER Assorted breadbasket - jam, butter	22
JOGHURT Yogurt	6
HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI Homemade Birchermuesli	15
GEMISCHTE BEEREN Mixed berries	25
HAFERBREI Porridge	9
FRUCHTSALAT Fruit salad	19
FRENCH TOAST French toast	17
GEKOCHTES EI Boiled egg	5
EI BENEDIKT (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg benedict (1 piece/2 pieces)	19/32
EI ROYAL (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg Royal (1 piece/2 pieces)	19/34
EI FLORENTINE (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg Florentine (1 piece/2 pieces)	17/24
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: Bundnerfleisch: 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: ZUCHT IRLAND
Origin of fish: Smoked salmon: Farmed Ireland

*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.

CHF / INKL. 8.1% MWST - CHF / INCL. 8.1% VAT