



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.



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

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 GRAND SIÈCLE ITÉRATION 26, LAURENT-PERRIER

Länggass tea à discrétion with one glass of Grand Siècle Itération 26, Laurent-Perrier

119

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 13.30 UNTIL 17.00

SOMMERPAUSE VOM 03. JUNI BIS 04. OKTOBER 2024

SUMMER BREAK FROM THE 3RD OF JUNE TO THE 4TH OF OCTOBER 2024

In combination with...

CANAPÉS RINDSTATAR „BAUR AU LAC“ 4 STÜCK

Canapés Beef tartar „Baur au Lac“ 4 pieces

32

CANAPÉ SCHOTTISCHER RAUHLACHS

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

Länggass Tea Selection

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

ROOIBOS

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

PAUSENTEE

ERFRISCHENDE MISCHUNG AUS APFELMINZE, MALVE UND ROSENBLÜTE
Refreshing blend of apple mint, mallow and rose blossoms
13

MAI TEE

ERFRISCHENDER AUFGUSS AUS PFEFFERMINZE, RINGELBLUME UND KARKADE
Refreshing infusion of peppermint, marigold and carcade
12

DOUBLE MARIGOLD

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

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

DARJEELING SINGTOM S.F

EIN HELLGOLDENER SCHWARZTEE MIT LEICHT SÜSSLICHER NOTE
A light golden black tea with a slightly sweet note
13

SENCHA YAMATO

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

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

SPARKLING WINE	10 cl
Philipponnat Brut, Royale Réserve, Champagne	21
Abelé 1757, Blanc de Blancs, Champagne	26
André Clouet Rosé, Champagne	28
Grand Siècle Itération 26, Laurent-Perrier, Tours sur Marne, Champagne	45
Prosecco, Brut Millesimato, Paladin, Veneto, 2022	14
WHITE WINE	10 cl
Yvorne l'Ovaille, Deladoey, Vaud, 2022	13
Les Panseillots, Sancerre, Fargette & Guillerault, Loire, 2022	14
Les Vaudevey, Chablis Premier Cru, Julien Brocard, Bourgogne, 2021	19
Wachenheimer Riesling "R", Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, 2018	12
Grüner Veltliner, Ried Grub, Schloss Gobelsburg, Kamptal, 2021	18
As Sortes, Godello, Rafael Palacios - Val do Bibei, Valdeorras, Galicia, 2020	22
ROSÉ WINE	10 cl
Le Grand Huit Rosé, Château Les Valentines, Côtes de Provence, 2022	14
RED WINE	10 cl
Malanser Blauburgunder, Giani Boner, Graubünden, 2020	14
Château La Lagune, Troisième Grand Cru Classé, Haut-Médoc, Bordeaux, 2014	25
Rocche dell'Annunziata, Barolo, Rocche Costamagna, Piemonte, 2019	21
PSI by Pingus, Alnardo & Dominio de Pingus, Ribera del Duero, 2021	17
Carmenère Gran Reserva Terra Noble - Valle de Maule, 2019	12
Springflat Shiraz, Wild Duck Creek Estate, Heathcote, Victoria 2020	20
SWEET WINE	10 cl
Riesling, Kabinett Karthäuserhof, Ruwer, 2020	11
BEER	33 cl
Feldschlösschen Original	10
Feldschlösschen Dunkel	10
Feldschlösschen, non alcoholic	8
Carlsberg	9
Schneider Weisse Original (50cl)	11
SPARKLING DRINK	
BELLINI PEACH, Prosecco, Peach	20
APEROL SPRITZ, Aperol, Prosecco, Soda	18
HUGO, Prosecco, Soda, Lime, Mint, Elderflower	18
KIR ROYAL, Champagne, Cassis	21
COCKTAIL	
HORSE'S NECK, Bourbon, Red Bull Organics Ginger Ale, Bitters	19
MARGARITA, Tequila, Cointreau, Lime	19
OLD FASHIONED, Bourbon, Bitters	19
PISCOPAM, Pisco, Pampelle, Cranberry	22
WHISKY SOUR, Bourbon, Lemon, Egg white	19
BLOODY MARY, Vodka, Tomato juice, Mix of spices	19
NON ALCOHOLIC COCKTAIL	
CRISP CUCUMBER, Non alcoholic Gin, Cucumber Cordial, Soda	16
KASIMIR, Non alcoholic, sparkling chardonnay, cassis	16
WATERMELON SUGAR HIGH, Watermelon, Yuzu, Honey, Berry Lemonade	16

Spirits

APERITIF & BITTERS	4 cl
Aperol	11
Campari	11
Appenzeller	11
Averna Amaro	11
Fernet-Branca	11
Fernet-Branca Menta	9
Cynar	11
Ramazzotti	11
Martini bianco	11
Pernod Anis	11
Pastis 51	11
Ricard Pastis	9
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
The Glenlivet 25 years	110
Talisker 10 years	16
VODKA	4 cl
Beluga Gold	40
Belvedere	16
Grey Goose	16
Kaufman Soft	16
Xellent Swiss Vodka	12
Ketel One	12
GIN	4 cl
Bombay Sapphire	12
Hendrick's	12
The London N°1	15
Monkey 47	19
Mr Gaston	14
Tanqueray	12

Spirits

COGNAC	2 cl
Hennessy X.O	30
Martell Grand Extra Création	75
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 1960	47
Baron de Sigognac 1961	46
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	60
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	8
Cappuccino	8

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
Orangina	25 cl	8
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

KREVETTEN COCKTAIL 	33
Shrimp cocktail	
PIMP YOUR COCKTAIL 	+32
mit BAL Caviar Selection / with BAL caviar selection 5g	
GERÄUCHERTER THUNFISCH MIT SESAM AUF AVOCADO  	38
Smoked tuna with sesame on avocado	
AVOCADOSALAT MIT TOMATEN  	25
Avocado salad with tomatoes	
CAESAR SALAT	25
mit Poulet / with chicken	39
mit Riesenkrevetten / with king prawns	42
STEAK TATAR  	36/50
Steak tartar	
BALIK LACHS TSAR NIKOLAJ MIT BLINIS & SAUERRAHM	59
Balik salmon Tsar Nikolaj with blinis & sour cream	
mit BAL Caviar Selection / with BAL caviar selection 5g	+32
CLUB SANDWICH MIT POULET, SPECK & POMMES FRITES ODER SALAT	36
Club Sandwich with chicken, bacon & french fries or salad	
CANAPÉS	
AUSWAHL VON AVOCADO, KÄSE, LACHS	à 8
Selection of avocado, cheese, smoked salmon	
oder STEAK TATAR or steak tatar (min. 4 Stück/minimum 4 pieces)	32
mit BAL Caviar Selection / with BAL caviar selection 5g	+32
TOMATENCRÈMESUPPE 	18
Tomato cream soup	
BAUR AU LAC CAVIAR SELECTION 50G/125G UND SEINE BEILAGEN	240 / 595
Baur au Lac caviar selection 50g/125g and a variety of side dishes	
GRILLIERTE HALBE AVOCADO MIT 15G BAUR AU LAC SELECTION CAVIAR, SAUERRAHM 	114
Grilled half of Avocado with 15g Baur au Lac selection caviar, sour creme	

SUPERFOOD PLATE



WÄHLEN SIE ZWISCHEN TOFU, LACHS ODER HÜHNCHEN	50 / 57 / 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	36
Bolognese - Napoli - Pesto	
PENNE MIT KALBFLEISCHSTREIFEN, RUCOLA, PARMESAN, GEMÜSE & PESTO	39
Penne with veal stripes, rocket salad, parmesan, vegetables & pesto	

Food Menu




MEAT

GRILLIERTE BRÜSTCHEN VOM STUBENKÜKEN 	43
SERVIERT MIT FENCHEL-ORANGENSALAT Grilled spring chicken breasts served with fennel-orange salad	
TENDERLOIN MIT SAUCE BÉARNAISE & MARKTGEMÜSE 150 G/200G 	64 / 79
Tenderloin with sauce Béarnaise & market vegetables 150 g / 200 g	
«WAGYU BURGER LE HALL»	45
GESCHMORTE SCHALOTTEN, TRÜFFELMAYONNAISE & KRÄUTER POMMES FRITES Braised shallots, truffle mayonnaise & herb french fries	
PIMP YOUR BURGER - MIT ENTENLEBER/with duck liver	+10

FISH

GRILLIERTES WOLFSBARSCHFILET MIT KARTOFFEL-LAUCHGEMÜSE 	61
Grilled fillet of sea bass with with potato-leek vegetables	
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 	19
Chocolate mousse classic 1844 - also available vegan	
VANILLE-CHEESECAKE MIT BEEREN	21
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

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.

BROTDEKLARATION: BROT & FEINBACKWAREN: SCHWEIZ
Origin of bread: bread & bakery products: Switzerland

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

LEGEND: PLANT-BASED 

GLUTEN-FREE 

LACTOSE-FREE 

TRAVEL FIT BY MARK ARNALL 

Breakfast

CROISSANT Croissant	4
BROTKORB - KONFITÜRE, BUTTER Assorted breadbasket - jam, butter	20
JOGHURT  Yogurt	5
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 FLORENTINE (1 STÜCK/2 STÜCK) Egg Florentine (1 piece/2 pieces)	14/25
EI ROYAL (1 STÜCK/2 STÜCK)  Egg Royal (1 piece/2 pieces)	17/28
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	18

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

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: NORDSTATLANTIK
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
Origin of bread: bread & bakery products: Switzerland
GLUTENFREIE, LAKTOSEFREIE & VEGANE GERICHTE SIND AUF ANFRAGE ERHÄTLICH.
Selection of gluten-free, lactose-free & vegan dishes are available upon request.

LEGEND: PLANT-BASED  GLUTEN-FREE  LACTOSE-FREE 