

LE LOBBY
& GIN BAR



Alle Preise in CHF inkl. MWST / All prices in CHF including VAT

Gin

	4 cl
Beefeater Crown Jewel – <i>England</i>	33
Bisbino – <i>Switzerland</i>	22
Bombay Sapphire – <i>England</i>	14
Botanist – <i>Scotland</i>	15
Breil Pur – <i>Switzerland</i>	19
Elephant – <i>Germany</i>	20
Gin Mare – <i>Spain</i>	21
Hendrick's – <i>Scotland</i>	15
Leopold's – <i>USA</i>	21
Monkey 47 – <i>Germany</i>	21
Matte Gin – <i>Bern, Switzerland</i>	16
Oxley Cold Distilled – <i>England</i>	16
Portobello Road N°171 – <i>England</i>	17
Tanqueray No. Ten – <i>England</i>	16
Turicum – <i>Switzerland</i>	17
Ungava – <i>Canada</i>	17

And Tonic

20 cl 8

Preis als Mixer: CHF 6 pro Flasche

Gent's Tonic – *Switzerland*
Eher trocken, Lakritz, Enzian, herbe Bitterkeit
mit frischem Zitronenaroma

Fever-Tree Mediterranean – *UK*
Fruchtiger Geschmack mit einer leichten Note
von Bitterorangen und Thymian

Indi Tonic – *Spanien*
Kaffirlimette, Kumquat und Kardamom prägen die Nase. Elegant am
Gaumen. Mit Akzenten von Sevilla Orange und dezent trockener Note

Cocktails

BERRY BREEZE	18
Naturally sweet, tart and fruity drink consisting of homemade berry rum, fresh lime juice and lemonade.	
ITALICUS SPRITZ	21
Light and citrusy drink with a delicate floral and herbal note from the Italicus liqueur.	
WHITE NEGRONI	18
Gin stands out in this rather refreshing aperitif.	
PALOMA	18
Light and refreshing cocktail originated from Mexico. Tastes just like grapefruit lemonade.	
FRISCO SOUR	18
Exceptional version of the Whiskey Sour - additional herbal liqueur makes it a perfect after dinner drink.	
PAPILLON	21
Sweet and smooth after dinner drink created by our valued former Chef de Bar Franco Frederico.	

Non – Alcoholic Cocktails

CRANBERRY CRUSH	15
Refreshing lemonade with cranberry juice and berry shrub.	
MOCKTAIL MULE	15
For ginger lovers, with nonalcoholic rum, fresh lime juice and ginger beer.	
YAM MAMUANG	15
Inspired by Thai cuisine, this drink may remind you of a fresh and light mango salad with cilantro and some spiciness.	
PEACH DELIGHT	15
Exceptional nonalcoholic Chardonnay with a splash of peach juice and fresh thyme.	

Alkoholfreie Alternative im Weinglas

FRENCH BLOOM ROSÉ 15
Die Champagne-Alternative
Entalkoholisierter französischer Bio-Chardonnay-Wein, Bio-Traubensaft
und natürliche Aromen wie Zitrone.

JUKES CORDIALITIES #1 16
Die Weisswein-Alternative
wahlweise mit prickelndem oder stillem Mineralwasser, ergibt zwei Gläser.

JUKES CORDIALITIES #8 16
Die Roséwein-Alternative
wahlweise mit prickelndem oder stillem Mineralwasser, ergibt zwei Gläser.

Matthew Jukes lässt hochwertige Früchte, Gemüse, Kräuter und Gewürze mit biologischem Apfelessig mazerieren. Daraus entsteht eine genussvolle, gesunde und alkoholfreie Alternative, welche im Weinglas mit acht bis zehn Anteilen Mineralwasser oder Tonic Water serviert wird. JUKES Cordialities ist alkoholfrei, kalorien- und zuckerarm.

Champagne

JEEPER GRAND RÉSERVE Blanc de blancs	10 cl	20
Jeeper, Faverolles-et-Coëmy, Champagne	37.5 cl	62
	75 cl	115
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE	10cl	78
Chardonnay, Pinot Noir	75cl	467
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, Champagne		
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	20 cl	64
Moët & Chandon, Épernay, Champagne	37.5 cl	99
	75 cl	145
BILLECART-SALMON RESERVE	75 cl	156
Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Aÿ		
LOUIS ROEDERER COLLECTION	37.5 cl	120
Louis Roederer, Reims	75 cl	197
KRUG GRANDE CUVÉE	37.5 cl	329
Krug, Reims	75cl	422

Champagne Rosé

JEEPER GRAND ROSÉ	10 cl	22
Jeeper, Faverolles-et-Coëmy, Champagne	75 cl	127
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	20 cl	86
Moët & Chandon, Épernay, Champagne	75 cl	181
BILLECART-SALMON ROSÉ	37.5 cl	138
Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Aÿ	75 cl	237

Prosecco

PROSECCO NUDO BRUT Glera	10 cl	15
Colli del Soligo, Veneto	75cl	91

White Wine

BLAUSCHIEFER “TROCKEN” – <i>Riesling</i> <i>Weingut Bastgen, QbA Mosel – Deutschland</i>	10 cl	12
BERTHOLIER “1^{ER}CRUDARDAGNY” – <i>Chasselas</i> <i>Domaine des Hutins, AOC Dardagny – Schweiz</i>	10 cl	13
CHARDONNAY BARRIQUE “VERIMONT” – <i>Chardonnay</i> <i>Andrey Schafis, AOC Lac de Biemme, La Neuveville – Schweiz</i>	10 cl	18
MASCARONNE BLANC – <i>Vermentino, Sémillon</i> <i>Chateau la Mascarone, AOC Côtes de Provence – Frankreich</i>	10 cl	13
VICTORIA – <i>Gewürztraminer</i> <i>Bodegas Monte Odina, DO Somontano – Spanien</i>	10 cl	11

Rosé Wine

MASCARONNE ROSÉ – <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i> <i>Château La Mascaronne, AOC Côtes de Provence – Frankreich</i>	10 cl	13
---	-------	----

Red Wine

PINOT NOIR BARRIQUE <i>Aagne, AOC Schaffhausen – Schweiz</i>	10 cl	17
LES TRAVERSESES – <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i> <i>Domaine de Courbissac, AOP Minervois – Frankreich</i>	10 cl	13
LINDES DE REMELLURI “VIÑEDOSDESANVICENTE” <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i> <i>Remelluri, DOCa Rioja – Spanien</i>	10 cl	14
MASCARONNE ROUGE – <i>Syrah, Cabernet Sauvignon</i> <i>Château La Mascaronne, AOC Côtes de Provence – Frankreich</i>	10 cl	13
PAGODES DE COS – <i>Cabernet, Merlot, Petit Verdot</i> <i>Cos d'Estournel, AOC S-Estèphe – Frankreich</i>	10 cl	23

Cognac & Armagnac

		4 cl
Hennessy XO		40
Hennessy Paradis		118
	2cl	59
Martell Cordon Bleu		37
Delamain		29
Davidoff XO		40
Frapin VSOP Grande Champagne		22
Frapin Château Fontpinot XO		34
Frapin XO Grande Champagne		43
Rémy Martin XO		42
Rémy Martin Louis XIII		280
	2cl	140
	1cl	70
Ferté de Partenay 1964		60
Laberdolive Sables Fauves, Bas-Armagnac		44

Tequila

		4 cl
Clase Azul Plata		35
Clase Azul Reposado		45
Patron Silver		18
Patron Añejo		20
Patron Reposado		20

Rum

	4 cl
Appleton Estate Joy 25 years	58
Bacardi 8	15
Brugal 1888 Gran Reserva	17
Clairin Sajous	19
Clairin Vaval	19
Dictador 20 years	24
Diplomatico Reserva	18
Diplomatico Ambassador Selection	49
El Dorado 15 years	18
Havana Club Union Cohiba	54
Hampden 8 years	25
Mount Gay Eclipse	14
Pyrat XO reserve	15
Santa Teresa 1796	22
Zacapa 23 Solera	20
Zacapa Royal Solera Gran Reserve	53

Vodka

	4 cl
Absolut – <i>Sweden</i>	13
Belvedere – <i>Poland</i>	16
Beluga – <i>Russia</i>	32
Grey Goose – <i>France</i>	16
Russian Standard – <i>Russia</i>	13
The Wild Alps – <i>Switzerland</i>	18
Titos – <i>USA - Texas</i>	13
42 Below – <i>New Zealand</i>	11

Blended Whisk(e)y

4 cl

Scotland

Chivas Regal 12 years	15
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue Label	42
Monkey Shoulder William Grant	15

Ireland

Jameson	15
---------	----

USA

Bib & Tucker	24
Hudson Baby Bourbon	24
Hudson Manhattan Rye	44
Jack Daniel's Single Barrel	14
Knob Creek Straight Rye	20
Knob Creek Bourbon	19
Wild Turkey Bourbon	15
Wild Turkey Rye	16
Woodford Reserve	15
Woodford Reserve Chocolate Malted Rye	39

Japan

Hibiki Japanese Harmony	35
Yamazakura Fine Blended	20

Single Malt Whisky

4 cl

Speyside

Balvenie Carribean Cask 14 years	23
Balvenie Port Wood 21 years	49
Cardhu 14 years	39
Cragganmore 12 years	15
Glenfarclas 15 years	21
Glenfiddich 12 years	16
Glenfiddich 18 years	24
Glenlivet 18 years	22
Glenlivet 25 years	60
Macallan 12 years	26
Macallan 15 years	36

Islay

Ardbeg Uigeadail	31
Bruichladdich Port Charlotte 10 years	23
Bruichladdich The Classic Laddie	21
Lagavulin 16 years	26
Laphroaig 10 years	17
Caol Ila 18 years	30

Single Malt Whisky

Islands

Talisker 10 years	16
Highland Park 18 years	44
Highland Park 21 years	60
Scapa Skiren	20

4 cl

Highlands

Dalwhinnie 15 years	17
Deveron 12 years	16
Glenmorangie 10 years	15
Glenmorangie 18 years	32
Oban 14 years	21

Japan

Akashi Single Malt	34
Nikka From The Barrel	23


India

Amrut Single Malt	17
-------------------	----

Beer

Heineken	Pression	25 cl	8
Felsenau Naturtrüb	Pression	33 cl	9
Bärner Müntschi – unfiltriert		33 cl	9
Bärni Spezial dunkel		33 cl	9
Erdinger Weissbier		33 cl	9
Calanda Senza – alkoholfrei		33 cl	8

Mineral Water

San Pellegrino / Acqua Panna		50 cl	8
Valser Prickelnd / Still		50 cl	8
«VUE» Wasser		75 cl	6
 CHF 2 werden der Genolier Foundation gespendet			

Soft Drinks

Coca-Cola / Coke Zero		33 cl	8
Sprite		33 cl	8
Rivella Rot		33 cl	8
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon		20 cl	8
Ginger Beer Fever Tree		27 cl	8
Chinotto		20 cl	8
Sanbittèr		10 cl	7

Juices

Passionsfrucht, Grapefruit, Ananas, Cranberry, Pfirsich, Multifrukt	20 cl	8
Frischer Orangensaft	20 cl	9
Apfelsaft – Hochstamm Prömium	33 cl	9

Coffee & Tea

Unser Kaffee ist aus biologischem Anbau und Fairtrade-zertifiziert.

Kaffee, Espresso	7
Doppelter Espresso	9
Cappuccino, Café au lait	9
Latte Macchiato	9
Café Mélange	9
Caffè Corretto – mit Grappa	9
Café Shakerato	11
Shakerato Caramel	11

Portion Tee aus biologischem Anbau 9

Fragen Sie nach unserer umfangreichen Teekarte.

Ovomaltine – heiss oder kalt	8
Schokolade – heiss oder kalt	9
Chocolate Mélange	9

LE LOBBY & GIN BAR



Food Selection

Social Bites

Plättli 32

Bresaola, Rohschinken, Coppa, Gruyère
Bresaola, ham, Coppa, Gruyère

Rauchlachs 32

Meerrettich, Ciabatta-Brot
Smoked salmon, horseradish, ciabatta

Käse-Jalapeños-Poppers (V) 14

Frischkäse, Jalapeños, Geraücherte Tomatensauce
Cream cheese, Jalapeños, smoked tomato sauce

Kartoffel-Wedges (V) 15

Sweet Chilli-Sauce, Sauerrahm
Sweet Chilli Sauce, sour cream

Warme marinierte Oliven (VG) 10

Warm marinated olives

Dreierlei Dips (VG) 18

Hummus, Randen, Oliven-Tapenade, Focaccia
Hummus, beetroot, olive tapenade, focaccia

Crostini 24

Lachs, Artischocke, Iberico-Schinken
Salmon, artichokes, Iberico ham

Oysters

Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2

6 pcs 45 12 pcs 85

Roggenbrot, Salzbutterm, Zitronen, Schalottenvinaigrette, Algen
Rye-bread, salted butter, lemon, shallots vinaigrette, salicornes

Classics

Kartoffel-Lauch Suppe (V) 18

Potato-leek-soup

Caesar Salad 29

mit Poulet/ *with chicken* 34

mit Krevetten/ *with prawns* 36

Burrata (V) 28

geröstete Feigen, Pinienkerne, Balsamico-Dressing

Roasted fig, pine nuts, balsamic dressing

Ziegenkäse-Salat (V) 28

Ziegenkäse, karamellierte Nüsse, Honig-Senf-Dressing

Goat cheese, caramelized pecans, honey mustard dressing

mit Poulet/ *with chicken* 33

mit Krevetten/ *with prawns* 35

mit Rauchlachs/ *with smoked salmon* 35

Angus Rindstartar 37

Radieschen, eingelegter Shimeji, Eigelb

Radish, pickled shimeji, egg yolk

Penne Rigate all'Arrabbiata (VG) 24

Taggiasca Oliven, Cherry Tomaten

Taggiasca olives, cherry tomatoes

Spaghetti alla Chitarra con Ragù alla Bolognese 28

Caramelle (V) 28

mit Ricotta und Steinpilzen, cremige Pecorino-Sauce

with ricotta and porcini, creamy Pecorino sauce

Classics

Club Sandwich 36

Maispoularde, Chili-Jam, Duroc-Speck
Chicken, chili jam, Duroc pork bacon

Acquerello Risotto alla Milanese (V) 38

Lachsfilet 54

mit Marktgemüse und Kartoffelmousseline
Salmon filet with vegetables and potato mousseline

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti 51

Veal-Zurich-style with rösti

Kalbskotelett alla Milanese 58

mit Pommes Frites
Veal-Milanese with French fries

Bellevue Burger 42

Brioche Bun, Angus Rind, Cheddar, Smoked Burger Sauce
Brioche bun, Angus beef, cheddar cheese, smoked burger sauce

Bagel (VG) 34

Grilliertes Gemüse, Randenhummus, Alfalfa-Sprossen
Grilled vegetables, beetroot spread, alfalfa sprouts

Rindsentrecôte 62

Pommes Frites, Kräuterbutter
Grilled beef entrecôte, French fries, herb butter

Cheese

Käseselektion 24

Cheese selection

Desserts

Tartelette Bourdaloue 11
Birnen-Tartelette mit Mandelcreme
Pear and almond cream tartlet

Schokoladenvariation | Mousse | Biskuit | Ganache 11
Chocolate variation | mousse | biscuit | ganache

Ice Cream

6 per scoop

(all sorts are gluten free, sorbets are lactose free and vegan)

Caramel	Schokolade	Pistazie	Vanille
<i>Caramel</i>	<i>Chocolate</i>	<i>Pistache</i>	<i>Vanille</i>

Aprikose mit Thymian	Erdbeere	Zitrone	Mango
<i>Apricot with Thymian</i>	<i>Strawberry</i>	<i>Lemon</i>	<i>Mango</i>

Toppings

Schokoladen-Späne
Chocolate Chips

Schokoladen-Sauce
Chocolate-Sauce

Honig-Granola
Honig-Granola

Blütenstaub
Pollen

Eiskaffee Bellevue 15
mit Kaffee-Glace, Rahm, Kaffee
Coffee Ice Cream, Cream, Coffee

Für Fragen zu Ingredienzen und Allergenen stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung
We will be happy to answer any questions about our
ingredients and allergens

Rind: Schweiz Kalb: Schweiz Geflügel: Schweiz
Schwein: Schweiz Lachs: Schottland

in Kooperation mit

