

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>	19
Oxley Cold Distilled - <i>England</i>	16
Tanqueray No. Ten - <i>England</i>	16
Turicum - <i>Switzerland</i>	17
Ungava - <i>Canada</i>	17

## And Tonic

	20 cl	6
Swiss Mountain Tonic - <i>Switzerland</i>		
Swiss Mountain Rosemary - <i>Switzerland</i>		
Gent's Tonic - <i>Switzerland</i>		
Tonic 1724 - <i>Chile</i>		
Fentimans Indian Tonic - <i>UK</i>		
Thomas Henry Tonic - <i>Germany</i>		
Indi Tonic - <i>Spanien</i>		

# Cocktails

## ITALICUS SPRITZ 21

Leichtes und zitrisches Getränk mit einer zarten Blumen- und Kräuternote aus dem Italicus -Likör.

*Light and citrusy drink with a delicate floral and herbal note from the Italicus liqueur.*

## NEGRONI 21

Gin sticht in diesem eher erfrischenden Aperitif hervor. Leichtere und sprudelnde Version des klassischen Negroni, mit etwas süßerem Geschmack und erfrischender Spritzigkeit.

*Der leuchtend rote Negroni schafft es, gleichzeitig raffiniert und einfach zu sein. Die Tiefe des Wermuts, zentriert durch den bittersüßen Likör und die Vitalität des Gins, macht ihn zum perfekten Aperitivo*

## NEGRONI SBAGLIATO 18

Leichtere und sprudelnde Version des klassischen Negroni, mit etwas süßerem Geschmack und erfrischender Spritzigkeit.

*Lighter and bubblier version of the classic Negroni, with a slightly sweeter taste and a refreshing effervescence.*

## PALOMA 18

Leichter und erfrischender Cocktail, der ursprünglich aus Mexiko stammt. Schmeckt genau wie Grapefruitlimonade.

*Light and refreshing cocktail originated from Mexico. Tastes just like grapefruit lemonade.*

# Alkoholfreie Cocktails

## *Non - Alcoholic Cocktails*

### **CRANBERRY CRUSH** 15

Erfrischende Limonade mit Cranberrysaft und Beerenstrauch.  
*Refreshing lemonade with cranberry juice and berry shrub.*

### **PEACH DELIGHT** 15

Außergewöhnlicher alkoholfreier Chardonnay mit einem Schuss Pfirsichsaft und frischem Thymian.  
*Exceptional nonalcoholic Chardonnay with a splash of peach juice and fresh thyme.*

### **NO-GRONI** 15

Es gibt viele Möglichkeiten für NA-Spirituosen, aber wir haben herausgefunden, dass eine bestimmte Kombination von nullprozentigen Spirituosen dazu beiträgt, einen alkoholfreien Negroni zu kreieren, der wirklich gut ist.  
*There are lots of options for NA spirits here, but we found that a specific combination of zero-proof spirits helped to create a non-alcoholic Negroni that really stood up.*

# Alkoholfreie Alternative im Weinglas

## *Non -alcoholic alternative wine glass*

### **FRENCH BLOOM ROSÉ** 15

Die Champagne-Alternative

Entalkoholisierter französischer Bio-Chardonnay-Wein, Bio-Traubensaft und natürliche Aromen wie Zitrone.

The Champagne alternative

*Dealcoholized organic French Chardonnay wine, organic grape juice and natural flavors such as lemon.*

### **JUKES Cordialities** 16

mit prickelndem oder stillem Mineralwasser, ergibt zwei Gläser.

*with sparkling or still mineral water makes two glasses.*

### **JUKES #1**

Die Weisswein-Alternative

*The white wine alternative*

### **JUKES #6** 16

Die Rotwein-Alternative

*The red wine alternative*

### **JUKES #8** 16

Die Roséwein-Alternative

*The rosé wine alternative*

Matthew Jukes lässt hochwertige Früchte, Gemüse, Kräuter und Gewürze mit biologischem Apfelessig mazerieren. Daraus entsteht eine genussvolle, gesunde und alkoholfreie Alternative

*Matthew Jukes macerates high-quality fruits, vegetables, herbs and spices with organic apple cider vinegar. The result is an enjoyable, healthy and alcohol-free alternative*

## Champagner/Sekt im Glas 10 cl *Champagne/Sparkling by the Glass*

CHARDONNAY,	MICHEL REYBIER PREMIER CRU 23	
PINOT NOIR, MEUNIER	<i>AOC Champagne - Frankreich</i>	
CHARDONNAY	Jeeper Brut Blanc de Blanc	20
<i>"Grande Resèrve"</i>	<i>AOC Champagne - Frankreich</i>	
PINOT NOIR, MEUNIER	Jeeper Brut Rosé	22
<i>"Grand Rosé"</i>	<i>AOC Champagne - Frankreich</i>	
GLERA	Nudo Brut	15
	<i>DOC Prosecco - Italien</i>	

### Champagne Brut

JEEPER GRAND RÉSERVE Blanc de blancs	37.5 cl	69
	75 cl	115
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE	75cl	467
BILLECART-SALMON RESERVE	75 cl	156
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	20 cl	65
	37.5 cl	99
	75 cl	153
LOUIS ROEDERER COLLECTION	37.5 cl	120
	75 cl	197
KRUG GRANDE CUVÉE	37.5 cl	329
	75cl	458

### Champagne Rosé

JEEPER GRAND ROSÉ	75 cl	127
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	20 cl	86
	75 cl	183
BILLECART-SALMON ROSÉ	37.5 cl	138
	75 cl	237

### Prosecco

PROSECCO NUDO BRUT Glera	75cl	91
--------------------------	------	----

# Offenwein Wine by the Glass

10 cl

## White Wine

<b>CHASSELAS</b> <i>"Fichillien"</i>	<b>Cru de l'Hôpital</b> <i>AOC Vully - Môtier, Schweiz</i>	15
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	<b>Aagne</b> <i>AOC Schaffhausen, Schweiz</i>	17
<b>PINOT BIANCO</b>	<b>Elena Walch</b> <i>AOC Alto Adige - Italien</i>	12
<b>VERMENTINO</b>	<b>Chateau La Mascaronne</b> <i>AOC Côtes de Provence - Frankreich</i>	13
<b>VERDICCHIO</b> <i>"Vigneto Fogliano"</i>	<b>Bisci</b> <i>DOC Verdicchio di Matelica - Italien</i>	16
<b>SAUVIGNON BLANC</b> <b>SÉMILLON</b>	<b>Pagodes De Cos Blanc</b> <i>AOP Bordeaux - Frankreich</i>	26

## Rosé Wine

<b>GRENACHE, CINSAULT</b>	<b>Chateau La Mascaronne</b> <i>AOC Côtes de Provence - Frankreich</i>	13
---------------------------	---	----

## Red Wine

<b>PINOT NOIR</b> <i>"Höll"</i>	<b>Weingut zum Sternen</b> <i>AOC Aargau Würenlingen - Schweiz</i>	15
<b>SANGIOVESE</b>	<b>Riecine</b> <i>DOCG Chianti Classico - Italien</i>	16
<b>TEMPRANILLO</b> <i>Crianza</i>	<b>Solar de Mendieta</b> <i>Rioja DOC - Spanien</i>	14
<b>SYRAH, CABERNET</b>	<b>Mascaronne Rouge</b> <i>AOC Côtes de Provence - Frankreich</i>	13
<b>MERLOT, CABERNET</b>	<b>G D'Estournel</b> <i>AOC Médoc - Frankreich</i>	14
<b>CABERNET, MERLOT</b>	<b>Pagodes de Cos</b> <i>AOC St-Estèphe - Frankreich</i>	22

## Cognac & Armagnac

	4 cl	
Hennessy V.S.O.P.		21
Hennessy XO		36
Hennessy Paradis		117
	2cl	59
Martell Cordon Bleu		37
Delamain		30
Davidoff XO		39
Davidoff Extra		44
Frapin XO Château Fontpinot		29
Frapin XO VIP Grande Champagne		39
Rémy Martin XO		36
Rémy Martin Louis XIII		280
	2cl	140
	1cl	70
Darroze 30 ans, Bas-Armagnac		26
Ferté de Partenay 1964		45

## Tequila & Mezcal

	4 cl	
Clase Azul Plata		32
Clase Azul Reposado		39
Patron Silver		20
Patron Reposado		20
Patron Añejo		22
Mezcal Dos Once		17



## Rum

	4 cl
Bacardi 8	15
Brugal 1888 Gran Reserva	21
Clairin Vaval	21
Dictador 20 years	22
Diplomatico Reserva	18
Diplomatico Ambassador Selection	42
El Dorado 15 years	23
Hampden Estate 8 years	27
Havana Club Union Cohiba	47
Havana Club Tributo 2018	49
J.M. Millésime 1994	41
Mount Gay Eclipse	14
Pampero Anniversario	18
Pyrat XO reserve	16
Santa Teresa 1796	19
Zacapa 23 Solera	23
Zacapa Royal Solera Gran Reserve	43

## Vodka

	4 cl
<i>42 Below - New Zealand</i>	12
<i>Absolut - Sweden</i>	13
<i>Belvedere - Poland</i>	18
<i>Beluga - Russia</i>	29
<i>Grey Goose - France</i>	18
<i>Russian Standard Platinum - Russia</i>	16
<i>The Wild Alps - Switzerland</i>	18

## Blended Whisk(e)y

4 cl

### *Switzerland*

Swiss Highland Classic 28

### *Scotland*

Chivas Regal 12 years 18

Johnnie Walker Black Label 15

Johnnie Walker Blue Label 39

Monkey Shoulder William Grant 16

### *Ireland*

Jameson 15

### *USA*

Bib & Tucker 28

Hudson Baby Bourbon 28

Hudson Manhattan Rye 31

Jack Daniel's Single Barrel 18

Knob Creek Straight Rye 21

Knob Creek Bourbon 23

Wild Turkey Bourbon 17

Wild Turkey Rye 18

Woodford Reserve 17

### *Japan*

Yamazakura Fine Blended 22

Nikka From The Barrel 27

Hibiki Japanese Harmony 32

# Single Malt Whisky

4 cl

## *Speyside*

Balvenie Carribbean Cask 14 years	23
Balvenie Port Wood 21 years	40
Cardhu 14 years	35
Cragganmore 12 years	17
Glenfarclas 15 years	23
Glenfiddich 12 years	17
Glenfiddich 18 years	26
Glenlivet 18 years	23
Glenlivet 25 years	48
Macallan 12 years	26
Macallan 15 years	33

## *Islay*

Ian MacLeod's "As we get it"	27
Ardbeg Uigeadail	31
Bruichladdich Port Charlotte 10 years	24
Bruichladdich The Classic Laddie	22
Lagavulin 16 years	26
Laphroaig 10 years	19
Caol Ila 18 years	34

# Single Malt Whisky

4 cl

## *Islands*

Talisker 10 years	18
Highland Park 18 years	37
Highland Park 21 years	46
Scapa Skiren	22

## *Highlands*

Dalwhinnie 15 years	19
Deveron 12 years	18
Glenmorangie 10 years	16
Glenmorangie 18 years	29
Oban 14 years	25

## *Japan*

Akashi Single Malt	33
--------------------	----

## *India*

Amrut Single Malt	25
-------------------	----

## Aperitifs, Anisé, Bitters & Vermouth

	4 cl
Absinthe Pandor white	19
Pastis 51	13
Sambuca Molinari	13
Aperol	12
Appenzeller Alpenbitter	13
Averna Amaro	13
Campari	12
Chartreuse Jaune	17
Chartreuse Verte	21
Cynar	11
Fernet Branca	13
Giselle Aperitif	14
Jägermeister	13
Pimm`s No 1.	13
Picon	13
Ramazotti	13
Suze	13
Underberg	2cl 11
Unicum	15
Carpano Bianco	11
Cocchi Americano	12
Dubonnet	11
Noilly Prat	11
Lillet Blanc	11
Lillet Rose	11

## Liqueurs

4 cl

Amaretto Disaronno	13
Bailey`s	13
Chambord	17
Cherry Heering	17
Cointreau	14
DOM Benedictine	14
Drambuie	16
Galliano	14
Grand Marnier	17
Ingwerer	14
Italicus	15
Kahlua	15
Limoncello	14
Mandarine Napoleon	14
Maraschino	14
Tia Maria	14
Patron XO Café	18

## Portwein & Sherry

4 cl

Ferreira Porto Branco	14
Taylor`s Chip Dry	14
Taylor`s 10years	14
Taylor`s 20years	21
Taylor`s 30years	35
Tio Pepe Palonimo Fino	13
Gonzales Byass Oloroso Seco	14
Sandeman Medium Dry	13
Harveys Bristol Cream	16
Fernando de Castilla Pedro Ximenez	14

## Eaux de Vie, Marc & Grappa

### *Eaux de vie - Gunzwiller*

Kirsch Teresa	26
Kirschbrand	26
Vielle Prune Barrique	26
Ticino Merlot	26
Rosenapfelbrand	26

### *Eaux de vie - Urs Hecht*

Berner Rosenapfelbrand	37
Kirschbrand	37
Quittenbrand	37
Pflaumenbrand	37
Wald holunderbrand	37
Williamsbrand Holzfass	37
Himbeerenbrand	39
Die Kirsche 2003	46
Die Pflaume 2000	46
Die Traube 2003	46

### *Marc*

Marc de Champagne Goyard	17
Marc de Bourgogne Morin	15

### *Grappa*

Nonino Moscato	18
Nonino Ribolla	38
Nonino Picolit	38
Aldobrandini Nero d`Avola	19
Sassicaia	34
Berta Elisi	22
Acquavite di Vinaccia	32

### *Pisco*

Pisco Capel	14
-------------	----

## Beer

Felsenau Naturtrüb	Pression	33 cl	9
Heineken	Pression	25 cl	8
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

Henniez Prickelnd / Still		50 cl	8
San Pellegrino / Acqua Panna		50 cl	8
«VUE» Wasser		75 cl	6

 CHF 2 werden der Genolier Foundation gespendet  
CHF 2 will be donated to the Genolier Foundation

## Soft Drinks

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



## Juices

Passionsfrucht, Grapefruit, Ananas,		
Cranberry, Pfirsich, Multifrucht	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.

*Our coffee is organic and Fairtrade certified.*

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
<i>Tea - Organic</i>		
<i>English Breakfast, Earl Grey, Sweet Havana Smoky, Maojiang,</i>		
<i>Green Jasmine, Oolong Ti Kuan Yin, White Eden Garden, Rooibos,</i>		
<i>Masala Chai,</i>		
<i>Herbal Tea - Organic</i>		
<i>Verbena Lemongrass, Chamomilla, Swiss Mint, Fruits Rouges,</i>		
<i>Wild White Mountain.</i>		
Ovomaltine - <i>heiss oder kalt</i>		8
Schokolade - <i>heiss oder kalt</i>		9
Chocolate Mélange		9

## Hot Alcoholic Drinks

Irish Coffee		16
--------------	--	----



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, Salzbutter, Zitrone, 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

Poulet, 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	Schokoladen-Sauce
<i>Chocolate Chips</i>	<i>Chocolate-Sauce</i>

Honig-Granola	Blütenstaub
<i>Honig-Granola</i>	<i>Pollen</i>

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  
*Beef: Switzerland    Veal: Switzerland    Poultry: Switzerland  
Pig: Switzerland    Salmon: Scotland*

in Kooperation mit  
*in co-operation with*

