

# LE LOBBY & GIN BAR



HOST : LAURENT SCHENK  
HEAD CHEF : ERIC HENCK  
CHEF PATISSIER : JEREMY ARCHEREAU

## SOCIAL BITES

### Crostini 22

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

### Cold Cuts 29

Bresaola, Rohschinken, Coppa, Gruyère  
*Breasola, ham, coppa, Gruyère*

### Smoked salmon 29

Rauchlachs, Meerrettich, Ciabatta-Brot  
*Smoked salmon, horseradish, ciabatta*

## CLASSICS

### Potage parmentier 18

Kartoffel-Lauch-Suppe  
*Potato-Leek-Soup*

### Burrata 26

Heirloom Tomaten, Pesto  
*Heirloom toamotes, pesto*

### Angus Beef Tartar 37

Süsse Zwiebeln, Jalapeños, Manchego-Käse  
*Sweet onions, jalapenos, manchego cheese*

### Caesar Salat mit Poulet 29

mit Krevetten/ *with prawns* 32  
mit Thunfisch/ *with tuna* 34

### Club Sandwich 34

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

### Tagliatelle, Penne Rigate oder Spaghetti 22

All'Arrabiata / pesto / pomodori / bolognese

### Acquerello Risotto 37

mit Zitrone & Parmigiano-Reggiano  
*with Lemon & Parmigiano-Reggiano*

### Filet de Saumon 54

Lachsfilet  
*Salmon filet*

### Paillard de veau à la viennoise 43

Wienerschnitzel mit warmem Kartoffelsalat  
*Escalope vienna style with warm potato salad*

### BELLEVUE Burger 39

Angus Rind, Speck-Marmelade, Trüffel Mayonnaise  
*Angus Beef, bacon jam, truffle, mayonnaise*

## LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés Suisses 21  
Schweizer Käselektion  
*Swiss cheese selection*

## LES PATISSERIES

Tartelette au citron meringuée 9  
Zitronen-Tartelette mit Meringue  
*Lemon tartelette with meringue*

Tartelette aux fraises 9  
Erdbeertartelette  
*Strawberry tartelette*

Tarte aux pommes 9  
Apfelwähe  
Apple pie

Brownie chocolat-caramel 9  
Schokoladenbrownie mit Karamell  
Chocolate brownie with caramel

## LES GLACES

6 par portion

Caramel Caramel	Chocolat Schokolade	Pistache Pistazie	Vanille Vanille
Abricot au thym Aprikose mit Thymian	Fraise Erdbeere	Citron Zitrone	Mangue Mango

## LES GARNITURES

Copeaux de chocolat  
Schokoladen-Späne

Sauce chocolat  
Schokoladen-Sauce

Granola au miel  
Honig-Granola

Pollen  
Blütenstaub

Café Glacé 15  
Eiskaffee Bellevue mit Kaffee-Glace, Rahm, Kaffee

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 Poulet: Schweiz Ente: Frankreich  
Gänseleber: Frankreich Schwein: Schweiz Gamberi: Vietnam Lachs: Schweiz  
Flusskrebs: Spanien Seezunge: Niederlande Krevette: Vietnam Jakobsmuschel: USA

in Kooperation mit

