

Room Service

12:00 - 21:45

Starters | Vorspeisen

12:00 - 21:45 (Room Service)

- ☆ V **Homemade Milk Bread | Hausgemachtes *Milchbrot*** (G. L. E.) 6
Served with Salted Honey Butter
Serviert mit salziger Honig Butter
- Soup of the Day | *Tagessuppe*** 15
please ask our Staff
Bitte fragen sie bei unseren Mitarbeiter nach.
- ☆ **Burrata** (L. N.) 18
Tomato | Pistachio Pesto | Cured Ham | Oliveoil
Tomate / Pistazien Pesto / Rohschinken / Olivenöl
- ☆ V **Falafel 420** (L.) 12
Served with a Yoghurt Herb Sauce
Serviert mit einer Joghurt Kräuter Sauce
- ☆ V **Hummus** (G. T. O.) 14
Chickpeas | Cumin | Tahini | Garlic Oil
Kichererbsen / Kreuzkümmel / Tahini / Knoblauchöl
- Swiss Kobachi Tatar *70g** (G. S. M. T.) 24
Swiss Wagyu Beef | Sunomono | Mustard | Breadchips
Schweizer Wagyu Rind / Sunomono / Senf / Brotchips
- S **Gyoza Chicken | *Poulet Gyoza*** (G. S. E. T.) 17
Chicken | Shiitake | Kimchi | Teriyaki Sauce
Poulet / Shiitake / Kimchi / Teriyaki Sauce

All prices include VAT | *Alle Preise inklusive MwSt.*

(All dishes are declared with allergens | *Alle Speisen sind mit Allergene deklariert*)

Signature Dishes | *Hauptgänge*

12:00 - 21:45 (Room Service)

- ☆ Butter Chicken | *Poulet* (L.N.) 36
Garam Masala | Tomato | Butter | Honey | With Jasmin Rice
Garam Masala / Tomate / Butter / Honig / Mit Jasminreis
- ☆ H Green Curry Prawn | *Crevetten Curry Grün* (G.S.K.) 40
Kaffir | Coconutmilk | Galgant | Lemongras | With Jasmin Rice
Kaffir / Kokosnussmilch / Galgant / Zitronengras / Mit Jasminreis
- Beef | *Rind Cheeseburger 420* (G.L.E.) 37
180g Beef | Tomato | Iceberg Salad | Cheddar Sauce | With Cajun French Fires
180g Rind / Tomate / Eisbergsalat / Cheddarsauce / Mit Cajun Pommes Frites

Side Dishes | *Beilagen*

12:00 - 21:45 (Room Service)

- ☆ V Jasmin Rice | *Jasminreis* (T.) + 7
- V S Cajun French Fries | *Cajun Pommes Frites* + 8
- V Creamy Spinach | *Rahmspinat* (L.) + 8
- V Mac n' Cheese | *Hörnli mit Käsesauce* (G.L.E.) + 8
- ☆ V Glazed Broccoli | *Glasierter Broccoli* (S.) + 8
- ☆ V Flatbread | *Fladenbrot* (G.O.) + 3

All prices include VAT | *Alle Preise inklusive MwSt.*

(All dishes are declared with allergens | *Alle Speisen sind mit Allergene deklariert*)

Main Course | *Hauptgänge*

12:00 - 21:45 (Room Service)

Corn Fed Chicken <i>Maispoularde</i> *200g (S.)	37
With Glazed Broccoli Chimichurri	
<i>Mit glasiertem Broccoli / Chimichurri</i>	
Salmon <i>Lachs</i> (Label Rouge) *180g (F.G.S.T.)	42
With Jasmin Rice Teriyaki Sauce	
<i>Mit Jasminreis Teriyaki Sauce</i>	
✓ Züri Pizokel (G.L.E.)	26
Mushrooms Cream Onion Cress	
<i>Waldpilze / Rahm / Zwiebeln / Kresse</i>	
Lobster <i>Hummer</i> Tagliatelle (G.L.K.C.E.)	36
Homemade Tagliatelle Lemon Butter Tomato	
<i>Hausgemachte Tagliatelle / Zitrone / Butter / Tomate</i>	
☆ ✓ Tofu Poké Bowl (G.S.E.T.)	28
Rice Cabbage Sunomono Veggies Avocado Soy Egg	
<i>Reis / Rotkohl / Sunomono / Gemüse / Avocado / Soja Ei</i>	
☆ ✓ Caesar Salad 420 (L.M.G.E.)	17
Charrred Iceberg Salad Tomato Parmesan Dressing Croutons	
Geflämmter Eisbergsalat Tomate Parmesandressing Croutons	
With Corn Fed Chicken	+ 14
<i>Mit Maispoulardenbrust</i>	
With Lobster Tail (L.K.)	+ 18
<i>Mit Hummerschwanz</i>	

All prices include VAT | *Alle Preise inklusive MwSt.*

(All dishes are declared with allergens | *Alle Speisen sind mit Allergene deklariert*)

Dessert's

12:00 - 21:45 (Room Service)

☆ Mochi 3pcs. (S. G. N.) 12
Tropical Passionfruit - Mango Ice Cream
Tropisches Passionsfrucht - Mango Glace

New Style Cheesecake (G. S. L. E. N.) 17
Philadelphia | Crumble | Raspberry Sorbet
Philadelphia | Brösel | Himbeer Sorbet

Ice Cream | *Glace* & Sorbet

12:00 - 21:45 (Room Service)

☆ Vanilla | *Vanille* (L. E.) 5

☆ Dark Chocolate | *Dunkle Schokolade* (L. E. S.) 5

☆ Lotus Biscoff Caramel (G. L. E. S.) 5

☆ Yoghurt | *Joghurt* (L. E.) 5

Mango Basil | *Mango Basilikum* 5

☆ Raspberry | *Himbeer* 5

☆ Grapefruit 5

☆ Lychee | *Litchi* 5

Whipped Cream | *Rahm* (L.) + 1

All prices include VAT | *Alle Preise inklusive MwSt.*

(All dishes are declared with allergens | *Alle Speisen sind mit Allergene deklariert*)

Allergens | *Allergene*

G. = Gluten
Gluten

L. = Lactose
Laktose

N. = Nuts
Nüsse

S. = Soybean
Soja

P. = Peanut
Erdnüsse

K. = Crustacean
Krustentiere

F. = Fish
Fisch

T. = Sesame
Sesam

E. = Egg
Eier

M. = Mustard
Senf

C. = Celery
Sellerie

U. = Lupine
Lupine

W. = Mollusks
Weichtiere

O. = Sulfur
Schwefel

A. = Alcohol
Alkohol

Symbols | *Symbole*

V Vegi

S Spicy

H Hot

☆ Fast & Fresh

V Vegetarisch

S Pikant

H Scharf

☆ Schnell & Frisch

Origins | *Herkunft*

Corn Fed Chicken | *Maispoularde*

France | *Frankreich*

Chicken Nuggets | *Poulet Nuggets*

Switzerland | *Schweiz*

Beef Burger | *Rind Burger*

Switzerland | *Schweiz*

*Rib Eye (Ojo de Agua)

Argentina | *Argentinien*

Beef Tatar | *Rind Tatar*

Switzerland | *Schweiz*

Salmon | *Lachs* (Label Rouge)

United Kingdom | *Grossbritannien*

Prawn | *Crevetten*

Vietnam | *Vietnam*

Lobster Tail | *Hummerschwanz*

United States | *Vereinigte Staaten*

Cured Ham | *Rohschinken*

Switzerland | *Schweiz*

*May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.

*Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie z. B. Antibiotika, hergestellt worden sein.