

# LUX

Restaurant & Bar



# Snacks

## Soups & Salads

---

**Gezupfter Blattsalat mit Quinoa-Popcorn, marinierten Thai-Spargeln und Heidelbeer-vinaigrette** **V V** 16

Loose lettuce leaves with quinoa popcorn, marinated Thai asparagus and blueberry vinaigrette

**Nüsslisalat mit violetten Kartoffelchips, gehacktem Bio-Ei, Sihlwalder Buurespeck und Trüffelvinaigrette** 19

Lamb's lettuce with purple potato chips, chopped organic egg, Sihlwald bacon and truffle vinaigrette

**Klare Essenz der «Zürcher Original Fleischtomate» mit Pilzravioli und Wacholder-Sojamilchschaum** **V V** 17

Clear essence of "Zurich original" beefsteak tomato with mushroom ravioli and juniper & soy milk foam

## Sandwiches & Burgers

---

**John Baker's Biosauerteig-Schnittbrot mit Rindstatar vom Zürcher Weiderind, Kräuter-sauerrahm, Wachtelei und höhlengereifter Belper Knolle** 24

John Baker's sliced organic sourdough bread with beef tartare from free-range Zurich cattle, herb sour cream, quail's egg and cave-ripened Belper Knolle cheese

**LUX Sandwich mit gebratener Schweizer Pouletbrust Suprême, Avocado, gekochtem Bio-Ei, Kochschinken, knusprigem Üetlispeck und Züri Fries** 28

LUX sandwich with roasted Swiss chickenbreast supreme, avocado, organic boiled egg, cooked ham, crispy Üetli bacon and Züri fries

**LUX Sandwich mit Büffelmozzarella aus dem kantonalen Umland, Basilikumpesto, Rucola, Grillgemüse und schwarzen Oliven** **V** 26

LUX sandwich with buffalo-mozzarella from the cantonal environs, basil pesto, rocket, grilled vegetables and black olives



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**

**Pulled Beef Burger von langsam gegarter Rinderbrust im Brioche Bun mit Sticky BBQ Sauce, Koriander-Maracuja-Coleslaw und Triple-fried French Fries** 34



Pulled beef burger made with slow-cooked brisket in a brioche bun with sticky BBQ sauce, coriander and passion fruit coleslaw and triple-cooked french fries

**Green Mountain Burger im Sesam Bun mit Spicy Sriracha-Mayonnaise, Avocado und Maniok-Pommes frites**   29

“Green Mountain” burger on a sesame bun with spicy sriracha mayonnaise, avocado and cassava fries

**Das «Wiedikerli» – die beliebte Rostbratwurst aus der Zürcher Traditionsmetzgerei Keller im Biosauerteig-Baguette mit Birnensenf, Röstwiebeln, geschmolzenem Raclettekäse und Züri Fries** 32

The “Wiedikerli” – a popular grilled sausage from Keller (a traditional Zurich butcher shop) on an organic sourdough baguette with pear mustard, roasted onion, melted raclette cheese and Züri fries

**Vegane Bauernbratwurst im Laugenbrötchen mit karamellisierter Birne, geschmortem Apfel-Zwiebel-Chutney, Süsser-Senf-Mayonnaise und Maniok-Pommes frites**   26

Vegan “farmer’s sausage” on a pretzel roll with caramelized pear, braised apple and onion chutney, sweet mustard mayonnaise and cassava fries

## **Snacks & Finger Food**

---

**Tortilla-Chips mit mariniertem Gemüse, in Patrón-Tequila eingelegten Kirschtomaten, Cheddar Cheese und selbst gemachter Guacamole**  16

Tortilla chips with marinated vegetables, cherry tomatoes marinated in Patrón tequila, cheddar cheese and homemade guacamole

**Tortilla-Chips mit rassigem Chili con Carne, gehackten Jalapeños, Cheddar Cheese und selbst gemachter Guacamole** 18

Tortilla chips with spicy chili con carne, chopped jalapeños, cheddar cheese and homemade guacamole

 Vegetarisch   Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## Bao Bun

---

### BITES TO SHARE

**Bao Bun mit 24-Stunden gegarter Schweineschulter, geröstetem Sesam, Yuzu Mayonnaise, gehacktem Koriander und Erdnüssen** 5

Bao bun with 24-hour slow-cooked pork shoulder, roasted sesame, yuzu mayonnaise, chopped coriander and peanuts

**Bao Bun mit in Hoisin marinierten Shiitakepilzen, Avocado, Weisskraut und Cashew-Nüssen** 5

Bao bun with hoisin-marinated shiitake mushrooms, avocado, cabbage and cashew nuts

**Bao Bun mit Crispy Tofu, Maracuja-Coleslaw, Erdnusscrème, Frühlingszwiebeln und gehacktem Koriander** 5

Bao bun with crispy tofu, passion fruit coleslaw, peanut cream, spring onions and chopped coriander

## Gyoza

---

### BITES TO SHARE

**Gyoza mit fermentierten Pilzen, roten Zwiebeln und Pilzsauce** 5

Gyoza with fermented mushrooms, red onions and mushroom sauce

**Gyoza mit geröstetem eingelegtem Blumenkohl und cremiger Cashew-Currysauce** 5

Gyoza with roasted pickled cauliflower and creamy cashew and curry sauce

**Gyoza mit Wokgemüse, Pilzen, gerösteten Erdnüssen, Zwiebeln und Sojasauce** 5

Gyoza with wok vegetables, mushrooms, roasted peanuts, onions and soy sauce



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**

## Vom Lavagrill

---

### BITES TO SHARE

**Scharfe Chicken-Wings in Hoisin-Marinade mit gehackten Jalapeños** 5

Spicy chicken wings in hoisin marinade with chopped jalapeños

**Spareribs vom Freilandschwein mit BBQ-Sauce** 5

Free-range pork spare ribs with BBQ sauce

**Gemüsespiess mit Pilzsojamarinade** **V** **V** 5

Vegetable skewer with mushroom and soy marinade

### Dessert

---

**Hart- und Weichkäse aus dem kantonalen Umland mit Früchtebrot, Feigenmarmelade und kandierten Baumnüssen** **V** 29

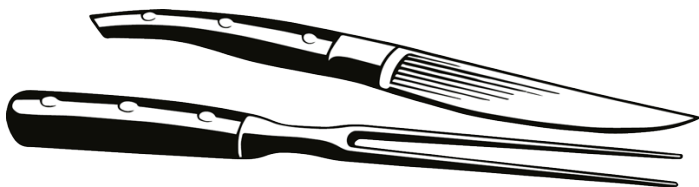
Hard and soft regional cheeses with fruit bread, fig jam and candied walnuts

**Dunkles Schokoladenmousse mit einem Duett vom Fenchel und Knusperchip** 20

Dark chocolate mousse with a duo of fennel and crispy chips

**Crème von regionalem Joghurt mit Randen Marmelade und Thymian-Blutorangen Lassi** 19

Cream of yoghurt from the region with beetroot jam and thyme-blood orange lassi



**V** Vegetarisch **V** **V** Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

# Beverages

## Schaumwein 10 cl

---

### FRANKREICH

**CHAMPAGNER BRUT CLASSIC SA 14**

**Deutz**

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

### ITALIEN

**Prosecco Anima Extra Dry 10**

**L'Anima di Vergani**

Glera

**Prosecco Anima Rosé Brut 12**

**L'Anima di Vergani**

Glera, Pinot Noir

### DEUTSCHLAND

**Cuvée Blanc alkoholfrei 8**

**Kolonne Null**

Silvaner

## Weisswein 10 cl

---

### SCHWEIZ

**Lattenberg 9**

**Zweifel 1898**

Räuschling

**Altimus 13**

**LUX Vina**

Petite Arvine

### ITALIEN

**Camestri 8.5**

**Marco Porello**

Roero Arneis

**Alto Adige DOC 8.5**

**Alois Lageder**

Chardonnay

### SPANIEN

**Naia do 9**

**Bodegas Naia**

Verdejo

### DEUTSCHLAND

**Riesling 0, alkoholfrei 7**

**Kolonne Null**

Riesling



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**

**Roséwein** 10cl

---

**SCHWEIZ**

**Rosé Dreistand** 8  
**Dreistand**

Blauburgunder

**DEUTSCHLAND**

**Rosé 0, alkoholfrei**  7  
**Kolonne Null**

Cuvée

**Rotwein** 10 cl

---

**SCHWEIZ**

**Pinot Noir Solo** 9.5  
**Zweifel 1898**

Pinot Noir

**FRANKREICH**

**Château Croix de Mai AOC** 11  
**Château Croix de Mai**

Merlot, Petit Verdot, Malbec

**ITALIEN**

**Il pino di biserno** 14.5  
**Tenuta die Biserno**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,  
Merlot, Petit Verdot

**Montessu – Isola dei Nraghi IGT** 9  
**Agricola Punica**

Carignano, Merlot, Syrah, Cabernet  
Sauvignon

**SPANIEN**

**Preludio de sei solo** 13  
**Bodegas Sei Solo**

Tempranillo

**DEUTSCHLAND**

**Rot Cuvée No. 2** 7  
**Kolonne Null**

Tempranillo

 Vegetarisch  Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## Liqueur % 4 cl

---

<b>Baileys</b>	Irland	17.0	<b>10</b>
<b>Patrón XO Café</b>	Mexico	35.0	<b>14</b>
<b>Pierre Ferrand Dry Curaçao</b>	France	40.0	<b>14</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	Italy	38.0	<b>11</b>
<b>Hierbas Túnel de Mallorca</b>	Spain	28.0	<b>10</b>



## Beer cl

---

### FASS

<b>Hürlimann</b>	Switzerland	25	<b>6.5</b>
<b>Hürlimann</b>	Switzerland	50	<b>9.5</b>
<b>Grimbergen</b>	Belgium	25	<b>7</b>
<b>Brooklyn</b>	USA	25	<b>7</b>

### FLASCHE

<b>Schneider Weisse</b>	Germany	50	<b>9</b>
<b>Schneider Weisse Alkoholfrei</b> 	Germany	50	<b>9</b>
<b>Züri Hell Brauerei Uster</b>	Switzerland	33	<b>7</b>
<b>IPA Brauerei Uster</b>	Switzerland	33	<b>7</b>
<b>Sprint TurbinenBräu ZH</b>	Switzerland	33	<b>7</b>
<b>Rekord TurbinenBräu ZH</b>	Switzerland	33	<b>7</b>
<b>IPA «Placebo» Dr. Gab's</b> 	Switzerland	33	<b>7</b>

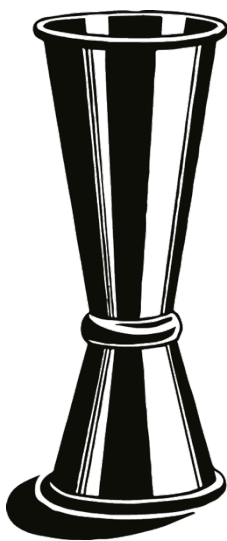
### SPECIAL

<b>Crafty Cidre Dr. Gab's</b>	Switzerland	33	<b>8</b>
-------------------------------	-------------	----	----------

### HARD SELTZER

#### «OKIPIC» DR. GAB'S

<b>Citron</b>	Switzerland	33	<b>8</b>
<b>Fruits Rouges</b>	Switzerland	33	<b>8</b>



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**



## Armagnac % 2 cl

<b>Gensac 10 Ans</b>	France	40.0	<b>13</b>
----------------------	--------	------	-----------

## Cognac % 2cl

<b>Camus VSOP</b>	France	40.0	<b>9</b>
-------------------	--------	------	----------

<b>Camus Extra</b>	France	40.0	<b>42</b>
--------------------	--------	------	-----------

Dark & Intense

<b>Hennessy X.O</b>	France	40.0	<b>24</b>
---------------------	--------	------	-----------

<b>Rémy Martin X.O</b>	France	40.0	<b>24</b>
------------------------	--------	------	-----------

## Brandy % 2 cl

<b>Lepanto Gran Reserva</b>	Spain	36.0	<b>12</b>
-----------------------------	-------	------	-----------

## Grappa % 2 cl

<b>Grappino</b>	Switzerland	40.0	<b>10</b>
-----------------	-------------	------	-----------

Schloss Uster

<b>Grappa Ticino Merlot</b>	Switzerland	41.0	<b>11</b>
-----------------------------	-------------	------	-----------

Barrique

Etter

<b>Grappa di Sassi Grossi</b>	Switzerland	43.0	<b>14</b>
-------------------------------	-------------	------	-----------

Gialdi

<b>Grappa Tre Soli Tre</b>	Italy	43.0	<b>13</b>
----------------------------	-------	------	-----------

Nebbiolo

Berta

<b>La Grappa di Barolo</b>	Italy	42.0	<b>13</b>
----------------------------	-------	------	-----------

Romano Levi

<b>La Grappa di Moscato</b>	Italy	40.0	<b>13</b>
-----------------------------	-------	------	-----------

Romano Levi

## Fruchtbrände % 2 cl

**URS HECHT**

**GUNZWILER DESTILLATE**

<b>Kirschbrand Doleseppler</b>	Switzerland	40.0	<b>11</b>
--------------------------------	-------------	------	-----------

<b>Kirsch Teresa im Barrique</b>	Switzerland	40.0	<b>11</b>
----------------------------------	-------------	------	-----------

<b>Vieille Prune im Barrique</b>	Switzerland	40.0	<b>11</b>
----------------------------------	-------------	------	-----------

<b>Vieille Williams im</b>	Switzerland	40.0	<b>11</b>
----------------------------	-------------	------	-----------

**Barrique**

<b>Himbeerenbrand Urs Hecht</b>	Switzerland	42.0	<b>25</b>
---------------------------------	-------------	------	-----------

<b>Die Kirsche 2003</b>	Switzerland	48.0	<b>26</b>
-------------------------	-------------	------	-----------

<b>Die Pflaume 2000/2007</b>	Switzerland	48.0	<b>26</b>
------------------------------	-------------	------	-----------

<b>Die Traube 2003</b>	Switzerland	48.0	<b>26</b>
------------------------	-------------	------	-----------

<b>Die Williamsbirne 2007</b>	Switzerland	48.0	<b>26</b>
-------------------------------	-------------	------	-----------

## Portwein % 4 cl

<b>Graham's Fine White</b>	Portugal	19.0	<b>12</b>
----------------------------	----------	------	-----------

<b>Graham's Tawny 10y</b>	Portugal	20.0	<b>14</b>
---------------------------	----------	------	-----------

<b>Graham's Tawny 30y</b>	Portugal	20.0	<b>26</b>
---------------------------	----------	------	-----------

🍷 Vegetarisch 🍷 Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## **Rum** % 4 cl

---

<b>Appleton Estate 12 years</b>	Jamaica	40.0	<b>15</b>
<b>Brugal Blanco Especial</b>	Dom. Rep.	40.0	<b>14</b>
<b>Brugal 1888</b>	Dom. Rep.	40.0	<b>18</b>
<b>Diplomático Reserva</b>	Venezuela	40.0	<b>17</b>
<b>Santa Teresa 1796</b>	Venezuela	40.0	<b>18</b>
<b>Zacapa X.O.</b>	Guatemala	40.0	<b>23</b>

## **Whisky & Whiskey** % 4 cl

---

### **SCOTCH SINGLE MALT**

<b>Balvenie Caribbean Cask</b>	Speyside	43.0	<b>18</b>
<b>Glenfiddich 18 years</b>	Speyside	40.0	<b>23</b>
<b>Glenfiddich 23 years</b>	Speyside	40.0	<b>45</b>
Grand Cru			
<b>Lagavulin 16 years</b>	Islay	43.0	<b>18</b>
<b>Macallan 12 years</b>	Speyside	40.0	<b>25</b>
Sherry Oak			

### **BLENDED SCOTCH**

<b>Chivas Regal 12 years</b>	Scotland	40.0	<b>16</b>
<b>Monkey Shoulder</b>	Scotland	40.0	<b>16</b>
<b>The Famous Grouse</b>	Scotland	40.0	<b>14</b>

### **IRISH**

<b>Tullamore D.E.W.</b>	Ireland	40.0	<b>14</b>
-------------------------	---------	------	-----------

### **AMERICAN**

<b>Eagle Rare</b>	USA	45.5	<b>20</b>
10-Year Bourbon			
<b>Woodford</b>	USA	43.2	<b>17</b>
Straight Bourbon			
<b>Woodford</b>	USA	45.2	<b>17</b>
Straight Rye			
<b>Knob Creek</b>	USA	50.0	<b>21</b>
Straight Rye			
<b>Jack Daniel's No.7</b>	USA	40.0	<b>14</b>
Tennessee			

### **CANADIAN**

<b>Crown Royal</b>	Canada	40.0	<b>16</b>
--------------------	--------	------	-----------

### **JAPAN**

<b>Nikka from the Barrel</b>	Japan	51.4	<b>19</b>
<b>Hibiki Harmony</b>	Japan	43.0	<b>33</b>



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**

## **Aperitif & Amaro** % 4 cl

---

<b>Aperol</b>	Italy	11.0	<b>10</b>
<b>Amaro Montenegro</b>	Italy	23.0	<b>11</b>
<b>Campari</b>	Italy	11.0	<b>10</b>
<b>Carpano Bianco</b>	Italy	14.9	<b>11</b>
<b>Carpano Punt e Mes</b>	Italy	16.0	<b>12</b>
<b>Cynar</b>	Italy	16.5	<b>10</b>
<b>Fernet-Branca</b>	Italy	39.0	<b>11</b>
<b>Lillet Blanc</b>	France	17.0	<b>10</b>
<b>Pastis 51</b>	France	45.0	<b>11</b>
<b>Ramazzotti</b>	Italy	30.0	<b>11</b>

## **Vodka** % 4 cl

---

<b>Beluga Gold</b>	Russia	40.0	<b>30</b>
<b>Grey Goose</b>	France	40.0	<b>17</b>
<b>Stolichnaya</b>	Latvia	40.0	<b>14</b>
<b>Turicum</b>	Switzerland	40.0	<b>16</b>

## **Gin** % 4 cl

---

<b>Brockman's</b>	England	40.0	<b>16</b>
<b>The Alchemist's</b>	Belgium	40.0	<b>18</b>
Copper Head			
<b>Deux Frères</b>	Switzerland	43.0	<b>17</b>
<b>Gin Mare</b>	Spain	42.7	<b>18</b>
<b>Hendrick's</b>	Scotland	41.4	<b>15</b>
<b>London No.3</b>	England	46.0	<b>16</b>
<b>The Seven Senses</b>	Switzerland	39.0	<b>16</b>
<b>Tanqueray No.Ten</b>	England	47.3	<b>16</b>
<b>Turicum</b>	Switzerland	40.0	<b>16</b>
<b>Hepple Gin</b>	England	45.0	<b>15</b>

## **Tequila** % 4 cl

---

<b>El Jimador Blanco</b>	Mexico	38.0	<b>14</b>
<b>Herradura Reposado</b>	Mexico	40.0	<b>16</b>
<b>Cenote Añejo</b>	Mexico	40.0	<b>21</b>

## **Mezcal** % 4 cl

---

<b>Se Busca Joven</b>	Mexico	40.0	<b>15</b>
-----------------------	--------	------	-----------

**V** Vegetarisch **VV** Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## EUSI LIIDESCHAFT

---

<b>TROCADERO</b> <i>fresh, spicy, herby</i>	18
<b>Tequila, Alpenbitter, habanero Agave</b> Tequila, Alpenbitter, habanero agave	
<b>FELIX</b> <i>refreshing, spicy, fizzy</i>	18
<b>Vodka, Granatapfel, Ginger Beer</b> Vodka, pomgranate, ginger beer	
<b>SCHLUFFI</b> <i>bitter, fruity, fizzy</i>	17
<b>Aperol, Himbeere, Rhabarber, Schaumwein</b> Aperol, raspberry, rhubarb, sparkling wine	
<b>GIACOMETTI</b> <i>berry, bitter, herby</i>	18
<b>Sloe Gin, Aperol, Sweet Vermouth, Grapefruit</b> Sloe gin, Aperol, sweet vermouth, grapefruit	
<b>FLITZER</b> <i>refreshing, citrus, herby</i> ☹	12
<b>Apfel, Gurke, Zitrus, Basilikum, Minze</b> Apple, cucumber, citrus, basil, mint	
<b>PANTA REI</b> <i>smoky, fruity, herby</i>	18
<b>Mezcal, Cynar, Ananas, Rosmarin</b> Mezcal, Cynar, pineapple, rosemary	
<b>RIGI</b> <i>dry, floral, bitter</i>	18
<b>Gin, Pfirsich, Holunder, Zitrone, Tonic</b> Gin, peach, elderflower, lemon, tonic	
<b>ALPENROSE</b> <i>fruity, floral, fizzy</i>	18
<b>Waldbeere Likör, Rose Lemonade, Limette</b> Wild berry liqueur, rose lemonade, lime	
<b>BÖÖGG</b> <i>sour, floral, fresh</i> ☹	12
<b>Verjus, Holunder, Zitrone, Schaum</b> Verjus, elderflower, lemon, foam	
<b>MINERVA</b> <i>tropical, spicy, fresh</i>	18
<b>Gin, Ananas, Zitronengras, Ingwer, Limette, Basilikum</b> Gin, pineapple, lemongrass, ginger, lime, basil	
<b>REGULA</b> <i>fruity, refreshing, sweet</i> ☹	12
<b>Erbeere, Zitrone, Verveine, Reis Malt</b> Strawberry, lemon, verbena, rice malt	
<b>BARRY</b> <i>dry, fruity, fizzy</i>	18
<b>Vodka, Manzanilla Sherry, Kiwi, Gurke, Soda</b> Vodka, Manzanilla sherry, kiwi, cucumber, soda	
<b>NOBS</b> <i>herby, fruity, sweet, bitter</i>	18
<b>Weisser Rum, Brombeere, Limette, Ahorn</b> White rum, blackberry, lime, maple	
<b>GLOBI</b> <i>berry, fruity, sweet</i> ☹	12
<b>Rote Beeren, Rooibostee, Limette, Ahorn</b> Red berries, rooibos tea, lime, maple	
<b>GENERAL GUISAN</b> <i>spicy, sweet, fruity</i>	18
<b>Bourbon Whiskey, Sweet Vermouth, Apricot Brandy</b> Bourbon whiskey, sweet vermouth, apricot brandy	



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

☉ Klimaneutral

## **Juices & Lemonades** cl

---

<b>LUX Wasser à discrétion pro Person</b>		<b>6</b>
<b>Arkina</b>	80	<b>9</b>
<b>Arkina</b>	40	<b>6</b>
<b>Rhazünser</b>	80	<b>9</b>
<b>Rhazünser</b>	40	<b>6</b>
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	20	<b>9</b>
<b>Crodino</b>	10	<b>6</b>
<b>Sanbittèr</b>	10	<b>6</b>
<b>Apfelschorle</b>	33	<b>6</b>
<b>Coca-Cola</b>	33	<b>6</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	33	<b>6</b>
<b>Fanta</b>	33	<b>6</b>
<b>Rivella rot/blau</b>	33	<b>6</b>
<b>Sprite</b>	33	<b>6</b>
<b>Schweppes</b>	20	<b>6</b>
Tonic & Hibiscus	20	<b>6</b>
Pink Pepper Tonic	20	<b>6</b>
Bitter Lemon	20	<b>6</b>
Ginger Ale	20	<b>6</b>
Ginger Beer & Chili	20	<b>7</b>
<b>Thomas Henry Tonic</b>	20	<b>6</b>
<b>Red Bull</b>	25	<b>7</b>

## **Coffee & Tea Sirocco**

---

<b>Kaffee</b>		<b>5</b>
<b>Espresso</b>		<b>5</b>
<b>Doppio Espresso</b>		<b>6</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>5.5</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>5.5</b>
<b>Latte macchiato</b>		<b>6</b>
<b>Heisse Schokolade</b>		<b>6</b>
<b>Kalte Schokolade</b>		<b>6</b>
<b>Frischer Pfefferminztee</b>		<b>7.5</b>
<b>Frischer Ingwertee</b>		<b>7.5</b>
<b>Ceylon Sunrise</b>		<b>6</b>
<b>Moroccan Mint</b>		<b>6</b>
<b>Japanese Sencha</b>		<b>6</b>
<b>Piz Palü Herbal</b>		<b>6</b>
<b>Black Chai</b>		<b>6</b>
<b>Green Tropic</b>		<b>6</b>
<b>Golden Assam</b>		<b>6</b>

**V** Vegetarisch **V** **V** Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.