

# HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM BOUTIQUE-CAFÉ

---

Geschäftsführung **Martin Egger** und **Alan Johnson**

Spezieller Dank gilt

Pâtisseries et Macarons **Patrick Mésiano** et son **équipe**  
Chocolats **Madame Lotti Honold** «**Honold La Confiserie**»

Confitures «**Comptoir des Confitures**»

Porcelaine «**Bernardaud**» - **Limoges/France**

Raum- Konzept und Gestaltung **sls illusion + konstruktion gmbh**

Verpackungs- und Corporate Design **Michaela Brunner** und **Hubertus Design**

Sonder- Kollektion **Max Zuber**

Servicebekleidung **Ghilaine Ricklin**

Inhaber **Familie Guggisberg**

## LE CAFÉ COMPLET

---

### **Corbeille de deux mini viennoiseries**

**Servi avec beurre, miel ou confiture « Comptoir des Confitures »**

**Café ou thé sélection « Schwarzenbach » ou chocolat maison**

Körbchen mit zwei mini Viennoiseries

Serviert mit Butter, Honig oder Konfitüre « Comptoir des Confitures »

1 Tasse Kaffee, Espresso oder Milchkaffee . . . . .	11,50
1 Capuccino oder Latte Macchiato . . . . .	12,50
1 Portion Kaffee oder Frühstückstee-Sélection Schwarzenbach oder	
1 Tasse 3dl Chocolate . . . . .	14,50

## LE PETIT DÉJEUNER SCHOBER

---

### **Corbeille de deux mini viennoiseries et mini baguette**

**Servi avec beurre, miel ou confiture « Comptoir des Confitures »**

**Jus d'orange ou pamplemousse frais pressé,**

**Café, thé sélection « Schwarzenbach » ou chocolat maison**

Körbchen mit zwei mini Viennoiseries und mini Baguette

Serviert mit Butter, Honig oder Konfitüre « Comptoir des Confitures »

Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft,

1 Tasse Kaffee, Espresso oder Milchkaffee . . . . .	18,50
1 Capuccino oder Latte Macchiato . . . . .	19,50
1 Portion Kaffee oder Frühstückstee-Sélection Schwarzenbach oder	
1 Tasse 3dl Chocolate . . . . .	21,50

# LE PETIT DÉJEUNER PÉCLARD ZURICH

---

**Corbeille de deux mini viennoiseries et mini baguette**

**Servi avec beurre, miel ou confiture « Comptoir des Confitures »**

**2 Œufs à la coque**

**Birchermüesli**

**Jus d'orange ou pamplemousse frais pressé,**

**Café, thé sélection « Schwarzenbach » ou chocolat maison**

Körbchen mit zwei mini Viennoiseries und mini Baguette

Serviert mit Butter, Honig oder Konfitüre « Comptoir des Confitures »

2 Eier im Glas

Birchermüesli

Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft,

1 Tasse Kaffee, Espresso oder Milchkaffee . . . . . 29.50

1 Capuccino oder Latte Macchiato . . . . . 30.50

1 Portion Kaffee oder Frühstückstee-Sélection Schwarzenbach oder

1 Tasse 3dl Chocolate . . . . . 32.50

# LES VIENNOISERIES PATRICK MÉSIANO

---

Croissant à l'Ancienne . . . . .	1.90
Mini Croissant à l'Ancienne . . . . .	1.20
Pain au chocolat . . . . .	2.40
Mini pain au chocolat . . . . .	1.40
Pain aux raisins. . . . .	2.40
Mini pain aux raisins . . . . .	1.40
Brioche Provençale au sucre . . . . .	2.40
Mini Brioche Provençale au sucre . . . . .	1.40
Zöpfl . . . . .	2.60
Mini Baguette . . . . .	2.50
Petit pain aux céréales - Vollkornbrötli . . . . .	2.50
Petit pain aux olivettes - Olivenbrötli . . . . .	2.50
Corbeille de 3 mini-Viennoiseries . . . . .	4.00
Körbchen mit 3 Mini-Viennoiseries	
Portion Butter . . . . .	2.00
Portion Confi «Comptoir des Confitures» . . . . .	2.20

## MÜESLI ET JOGHURT

---

Birchermüesli «Schober» gross . . . . .	11.80
Birchermüesli «Schober» klein . . . . .	7.50
Mit Schlagrahm . . . . .	+2.00
Joghurtschale mit Früchten . . . . .	11.80

## LES OEUFs - EIER SPEISEN

---

<b>Œuf dur</b> . . . . .	3.90
Hartgekochtes Ei	
<b>2 Œufs à la coque.</b> . . . . .	.7.50
Eier im Glas	
<b>2 Œufs au plat</b> . . . . .	8.50
2 Spiegeleier	
<b>2 Œufs au plat et bacon ou jambon</b> . . . . .	12.50
2 Spiegeleier mit Speck oder Schinken	
<b>Œufs brouillés</b> . . . . .	11.50
Rührei	
auf Toast . . . . .	14.00
<b>Œufs brouillés et bacon ou jambon</b> . . . . .	14.50
Rührei mit Speck oder Schinken	
auf Toast . . . . .	17.00
<b>Omelette nature</b> . . . . .	13.00

# LE BRUNCH CHEZ PÉCLARD ZÜRICH

---

. . . . . 48.00 . . . . .

## **Jus d'orange ou pamplemousse frais pressé**

Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft

## **Le pot de café, thé sélection « Schwarzenbach » ou chocolat**

1 Portion Kaffée oder Frühstückstee sélection « Schwarzenbach »  
oder Chocolate

## **Un verre de Prosecco « Bisol »**

Ein Glas Prosecco « Bisol » Sélection Schwander

## **Birchermüesli ou Yaourt aux fruits frais**

Birchermüesli oder Joghurtschale mit frischen Früchten

## **Corbeille de deux mini Viennoiseries, mini baguette et Zöppli**

### **Servie avec beurre, miel ou confiture « Comptoir des Confitures »**

Körbchen mit zwei mini Viennoiseries, mini Baguette und Zöppli

Serviert mit Butter, Honig oder Konfitüre « Comptoir des Confitures »

## **Œufs brouillés nature**

Rührei nature

## **Les Fingers au saumon et jambon**

Zwei Minisandwiches mit Lachs und Schinken

## LE PETIT SCHOBER – KINDERKARTE

---

«Zmorge» Äs Schoggibrötli, 1dl Fruchtsaft und äs Müesli . . . . .	9.50
Kalbfleischhamburger «Petit Prince» mit Pommes Chips . . . . .	12.50
Vol au Vent Pastetli. . . . .	13.50

## LES SALADES

---

<b>La romaine à la tomate, au parmesan et poulet «César»</b> . . . . .	18.50
Eisbergsalat mit Tomaten, Parmesan und Pouletstreifen «César»	
<b>La Tomate-Mozzarella «di Buffala»</b> . . . . .	16.50
Tomatensalat mit Büffelmilchmozzarella	
<b>Les petites jeunes pousses de salade aux herbettes</b> . . . . .	11.50
Jungblattsalat mit Kräutern	

## LES SOUPES

---

<b>La Soupe de tomates au basilic</b> . . . . .	11.50
Tomatensuppe mit Basilikum	

## LES CLUB SANDWICHES

---

**Schober** . . . . . 27.50

Pain de mie toasté, poulet, laitue, œuf dur, tomates et bacon

Toastbrot mit Poulet, Kopfsalat, Ei, Tomaten und Speck

**Saumon** . . . . . 31.50

Pain de mie toasté, saumon, concombres, crème fraîche et oignons

Toastbrot mit Rauchlachs, Gurken, crème fraîche und Zwiebeln

## LES PLATS FROIDS – KALTE GERICHTE

---

**Le saumon fumé Norvégien.** . . . . . 26.50

Norwegischer Rauchlachs

**L'assiette de jambon cru « San Daniele »** . . . . . 24.50

« San Daniele » Rohschinken

**Le tartare de veau** . . . . . 25.50

Kalbfleischtatar

**La sélection de fromages** . . . . . 22.50

Käseauswahl

Portion Käse als Beilage . . . . . 9.50

**L'assiette Italienne**

Antipasti-Teller . . . . . 21.50

Kleine Auswahl zum Apéritif . . . . . 12.50

## LES OMELETTES

---

<b>Omelette nature</b> . . . . .	13.00
<b>Omelette Schober</b> . . . . .	16.50
<b>Jambon, fromage et fines herbes</b> Schinken, Käse und Kräuter	
<b>Omelette au saumon fumé et crème fraîche</b> . . . . .	19.50
Rauchlachs und crème fraîche	
<b>Omelette aux truffes d'été</b> . . . . .	24.50
Omelette mit Sommertrüffeln	
<b>Les petites jeunes pousses de salade (accompagnement)</b> . . . . .	6.00
Jungblattsalat mit Kräutern als Beilage	

## FLAMMEKUECHE

---

- «**Alsacien**» . . . . . 16.00  
Der Klassiker mit Käse, feinem Speck und Zwiebeln
- «**Jardinière**» Vegetarisch . . . . . 17.00  
Mit Sommergemüse, getrockneten Tomaten und Rucola
- «**Peperoncino**» . . . . . 17.00  
Mit Zwiebeln, Peperoncini, schwarzen Oliven und Salami
- «**Italien**» . . . . . 18.50  
Mit Parmesan, Rohschinken und Rucola
- «**Méditerranéen**» . . . . . 18.00  
Mit Rauchlachs und Kapern

## LES PLATS CHAUDS

---

### **Vol au vent**

Kalbfleischpastetli mit Pilzen . . . . . 16.50

### **Quiche au fromage ou aux poireaux et bacon «Honold»**

Käseküchlein oder Lauch-Speckquiche . . . . . 6.80

Avec salade / mit Jungblattsalat . . . . . 12.80

### **Quiche au saumon, aux légumes ou aux épinards et chanterelles «Honold»**

Lachs-, Gemüse oder Spinatküchlein mit Eierschwämmli . . . . . 7.50

Avec salade / mit Jungblattsalat . . . . . 13.50

### **Hamburger de veau «Schober» et sa mayonnaise au Wasabi,**

### **Servié avec un bouquet de petites pousses de salades**

Kalbfleischhamburger mit Wasabimayonnaise und Salatbouquet . . . . . 22.50

**LES PATISSERIES  
PATRICK MÉSIANO**

---

**et**

**LES SPÉCIALITÉS  
HONOLD - LA CONFISERIE**

---

**Bitte beachten Sie unsere Angebotsvitrinen in der Boutique**

## GLACE SPEZIALITÄTEN

---

- Coupe Péclard** . . . . . 16.50  
1x Mocca, 1x Sauerrahm, 1x Baileys, Rahm  
Caramel-Sauce, Apfel, Trauben, Bananen
- Früchte-Coupe** . . . . . 15.50  
1x Kiwi, 1x Aprikose, 1x Erdbeer, Rahm,  
viele frische Früchte, Waldbeeren-Sauce
- Coupe Dänemark** . . . . . 14.50  
3x Vanille, Chocoladen-Sauce,  
Mandelsplitter, Schlagrahm
- Coupe Romanoff.** . . . . . 14.50  
2x Vanille, 1x Erdbeer, frische Erdbeeren,  
Rahm (im Winter heisse Himbeeren)
- Coupe Baumnuss.** . . . . . 14.50  
1x Baumnuss, 1x Chocolate, 1x Vanille, Rahm,  
Caramel-Sauce, Croquant-Streusel
- Coupe Hawaii.** . . . . . 14.50  
1x Ananas, 1x Melone, 1x Passionsfrucht, Rahm,  
Ananas, Kiwi- und Mango-Sauce
- Bananensplit** . . . . . 14.50  
1x Erdbeer, 1x Vanille, 1x Chocolate, Rahm,  
Banane, Chocoladen-Sauce, Mandelsplitter

# GLACE

## **Rahm-Glace**

Chocolade, Vanille, Baileys, Mocca, Baumnuss, Sauerrahm, Pistache

## **Frucht-Sorbets**

Erdbeer, Melone, Passionsfrucht, Aprikose, Ananas, Citron, Kiwi, Mango

1 grosse Kugel . . . . .	5.20
2 Kugeln nach Wahl . . . . .	7.80
3 Kugeln nach Wahl . . . . .	9.80
mit Schlagrahm . . . . .	+2.00
Eis-Café . . . . .	11.80
Eis-Chocolade . . . . .	11.80

# CHOCOLADE

---

## Der hausgemachte Schober-Klassiker

heiss oder kalt . . . . .	3 dl . . . . .	7.50
mit Mocca . . . . .	3 dl . . . . .	8.50
mit Schlagrahm . . . . .		+1.50

## Heisse Spezial-Chocoladen

3 dl mit Schlagrahm und

Kirsch . . . . .	2 cl . . . . .	13.00
Cognac . . . . .	2 cl . . . . .	13.00
Williams . . . . .	2 cl . . . . .	13.00
Rum. . . . .	2 cl . . . . .	13.00
Grand Marnier. . . . .	2 cl . . . . .	13.00
Amaretto . . . . .	2 cl . . . . .	13.00

## Milch

heiss oder kalt . . . . .	3 dl . . . . .	4.50
---------------------------	----------------	------

## Ovomaltine

heiss oder kalt . . . . .	3 dl . . . . .	5.50
---------------------------	----------------	------

# CAFÉ

---

	Portion	Tasse
Crème . . . . .	.7.90 . .	4.90
Café au lait - Milchcafé . . . . .	.7.90 . .	4.90
Sans coffeine - koffeinfrei . . . . .	.7.90 . .	4.90
Espresso . . . . .	. . . . .	4.90
Doppelter Espresso . . . . .	. . . . .	6.90

## Spezialitäten

Cappuccino. . . . .	. . . . .	5.80
Latte-Macchiato . . . . .	. . . . .	6.80
Wiener Café mélange . . . . .	. . . . .	6.20
Coretto . . . . .	. . . . .	6.90

<b>Irish Coffee</b> . . . . .	. . . . .	13.00
2 cl Tullamore Whiskey		
Schlagrahm		

<b>Swiss Coffee</b> . . . . .	. . . . .	13.00
2 cl Zuger Kirsch		
Schlagrahm		

<b>French Coffee</b> . . . . .	. . . . .	13.00
2 cl Grand Manier		
Schlagrahm		

# FRUCHTSÄFTE & MINERAL

---

## Les Carafes d'eau «Schober» – pétillante ou plate

Wasser mit oder ohne Kohlensäure . . . . .	3.3 dl . . .	5.00
. . . . .	7.5 dl . . .	8.50

## Frisch gepresst

Orangensaft . . . . .	2 dl . . .	6.80
Grapefruitsaft . . . . .	2 dl . . .	6.80
Citron pressé . . . . .	0.5 dl . . .	5.80

## Im Fläschli

Apfelsaft . . . . .	3 dl . . .	5.50
Tomatensaft . . . . .	2 dl . . .	5.80
Perrier . . . . .	2 dl . . .	5.50
Evian . . . . .	2.5 dl . . .	5.50
Rivella rot, blau, grün . . . . .	3.3 dl . . .	5.50
Cola . . . . .	3 dl . . .	5.50
Cola zero . . . . .	3 dl . . .	5.50
Schwepes Tonic/Bitter-Lemon . . . . .	2 dl . . .	5.50
Elmer Citro . . . . .	3 dl . . .	5.50
Sinalco . . . . .	3 dl . . .	5.50

## **BIER**

---

Einsiedler Lager hell . . . . .	3 dl . . . . .	5.60
Einsiedler Dunkel . . . . .	3 dl . . . . .	5.60
Erdinger Weissbier. . . . .	5 dl . . . . .	8.40
Clausthaler alkoholfrei . . . . .	3.3 dl . . . . .	5.60

## **NOS VINS DE PROVENCE**

---

### **Domaine de Triennes**

Les Aureliens Blanc . . . . .	1 dl. . . . .	6.50 . . . . .	7.5 dl . . . . .	45.00
Les Aureliens Rosé . . . . .	1 dl. . . . .	6.50 . . . . .	7.5 dl . . . . .	45.00
Les Aureliens Rouge . . . . .	1 dl. . . . .	6.50 . . . . .	7.5 dl . . . . .	45.00
Gespritzter Weisswein . . . . .	2 dl. . . . .	7.50		

## **LES VINS MOUSSEUX**

---

Prosecco Bisol 2008 . . . . .	1 dl. . . . .	9.50 . . . . .	7.5 dl . . . . .	65.00
« Selection Schwander »				
Champagne Remy . . . . .			7.5 dl . . . . .	94.00
Champagne Soutiran Brut Grand Cru	1 dl. . . . .	14.50 . . . . .	7.5 dl . . . . .	94.00
Champagne Soutiran Rosé Grand Cru . . . . .			7.5 dl . . . . .	115.00

## **APERITIFS, SPIRITUOSEN UND LIQUEURS**

---

Martini rouge ou blanc 15.5%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Campari 23%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Cynar/Averna 16.5%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Pastis 45%	. . . . .	2 cl . . . . .	9.00
Ramazotti 30%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Sherry Tio Pepe 15%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Porto rouge Sandemann 20%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00

## **KIRSCH / WILLIAMS / GRAPPA**

---

Absolut Vodka 40%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Grand Marnier 40%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Rémy Martin VSOP 40%	. . . . .	2 cl . . . . .	9.00
Glenfiddich 40%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Jack Daniels 40%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Baileys 17%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Havana Club 40%	. . . . .	4 cl . . . . .	9.00
Campari Orange / Soda	. . . . .	. . . . .	12.50
Long-Drinks	. . . . .	. . . . .	13.50

# LE GRAND BAR À VIN AUSGEWÄHLTE WEINE VON PHILIPP SCHWANDER

## LES VINS BLANCS

**Sauvignon Blanc 2008.** . . . .1 dl . 6.80 . 7.5dl . 48.00

Domaine de Montmarin, Languedoc, France

Frisches Aroma nach Zitrusfrüchten, leicht und lebendig

**Esperanza, Verdejo 2008** . . . . 1 dl. . 6.90 . .7.5 dl . . 49.00

Rueda, Spanien

Fruchtbetont und verführerisch, mit einer köstlichen Aromatik

## LES VINS ROUGES

**Château Camplazens 2006** . . . . 1 dl . 8.40 . .7.5 dl . . 59.00

La Clape, Südfrankreich

70% Syrah, 30% Grenache

Süffig und fruchtbetont, für Liebhaber von Rhône-Weinen

**Rioja Aurum, Crianza 2005** . . . . 1 dl. . 7.60 . .7.5 dl . . 53.00

Bodega Murua, Elciego, Spanien

Elegant und mittelkräftig, der klassische Rioja

**Mandrolisai 2005** . . . . . 1 dl. . 7.70 . .7.5 dl . . 54.00

Rosso Superiore DOC, Sardinien

Cannonau

Charmant und verführerisch, lang im Abgang

**Châteauneuf-du-Pape a.c. 2005** . . . . . 7.5 dl . . 96.00

Saint-Cosme (Louis Barruol), France

Ein stilvoller, beeindruckender Châteauneuf-du-Pape,

kräftvoll, mit reichem Bouquet

**Brunello di Montalcino DOCG 2004** . . . . . 7.5 dl . . 110.00

Casanova di Neri «Tenuta Nuova», Toscana, Italien

Ein grossartiger Brunello, elegant und tiefgründig, 100% Sangiovese Grosso

# LES THÉS « SÉLECTION SCHWARZENBACH » SCHWARZTEE

---

## Indien

**N° 1 Darjeelin** 1st flush Teesta Valley (Flugtee) . . . . . 8.80  
Spritzig, frischer Frühlingstee aus diesjähriger Ernte

**N° 2 Sikkim** FTGFOP<sub>1</sub> Temi . . . . . 8.80  
Zarter Geschmack mit intensiver Frische

**N° 3 Assam Halmari** FGTGFOP . . . . . 9.20  
Aussergewöhnliche Rarität, vollmundig wuchtig mit wunderbar malziger Note

**N° 4 Assam Borpatra** CTC . . . . . 8.00  
Frische, florale Note, ideal zum Frühstück mit Milch

**N° 5 Nilgiri Kairbetta** SFTGFOP «Special Production» . . . . . 9.00  
Gehaltvolles, fruchtiges Aroma, unterstrichen von frischer Gerbsäuren

## Nepal

**N° 6 Nepal** SFTGFOP<sub>1</sub> Shangri-La . . . . . 8.40  
Duftiger würziger Aufguss mit einem sehr harmonischen Gesamtbild

## Ceylon

**N° 7 Ceylon OP1 Adawatte** . . . . . 8.40  
Kraftvoller Tee mit fruchtigem Lemon-Flavour

**N° 8 Ceylon FBOPF ex Tippy New Vithanakande** . . . . . 8.80  
Typisches hocharomatisches Lemon-Flavour, untermalt mit eine feinen Würze

## China

**N° 9 Yunnan Grade 3 bio** (Yunnan). . . . . 8.20  
Volles erdiges Aroma, leuchtend goldbraune Farbe mit weich-aromatischem Geschmack

**N° 10 China Pan Yong Golden Needle** (Fujian) . . . . . 9.00  
Angenehm voller Geschmack, mittelkräftig mit chocoladigen Nuancen

## Kenia

**N° 11 Kenia TGFOP Malaika** . . . . . 8.20  
Idealer Morgentee, angenehm fruchtbetont und mittelkräftig

**N° 12 English Breakfast Tea** . . . . . 8.00  
Kräftiger Assam/Ceylon Blend, der auch mit einem Schuss Milch vorzüglich mundet

## OO LONG

---

**N° 13 Formosa Jade Oolong Dung Ti** . . . . . 10.00

Eleganter, leichfrementierter Oolong mit einem blütenhaften Flavour

**N° 14 China Wu Yi Shui Hsien Oolong Grade 1** (Fujian) . . . . . 9.40

Weich und angenehm duftend, nach feinen Holztönen und Nuancen von frischem Brot

## GRÜ NTEE

---

### China

**N° 15 Gunpowder 1st Grade bio** . . . . . 8.00

Bekannter Grüntee, mittelkräftig, leicht herb mit vollem Geschmack

**N° 16 Lung Ching Grade 2 bio** (Zhejiang) . . . . . 9.00

Himmlisch, samtig fein und weich, mit leichter Süsse im Gaumen und feinen nussigen Nuancen

**N° 17 Pi Lo Chun (Jiangsu)** . . . . . 8.80

Einer der bekanntesten Grüntees, lieblich und elegant, mit fein akzentuierter Gerbsäure

**N° 18 Song Yang Yin Hao bio** (Zhejiang) . . . . . 10.60

Milde-Grüntee-Spezialität, weich und mit feinsten nussigen Nuancen

## Japan

**N° 19 Bancha Superior** . . . . . 9.20

Niedriger Teeingehalt, seltene Qualität, lieblich mit kaum wahrnehmbarer Gerbsäure

**N° 20 Gyokuro Asahi bio** . . . . . 11.60

Geschützt unter Schattenbäumen entsteht ein superber Tee mit einer feinen, süsslichen Nuance

**N° 21 Sencha bio** . . . . . 9.20

Mittelkräftiges, angenehm rundes Aroma mit feiner Würze

## WEISSER TEE

---

### China

**N° 22 Pai Mu Tan Supergrade** . . . . . 8.80

Milder Geschmack der an einen warmen Sommernachmittag unter Lindenbäumen erinnert

**N° 23 White Flowery Pekoe W901** . . . . . 12.20

Samtig weich und lieblich-süßes Bouquet – eine Rarität aus der Provinz Fujian

## GELBER TEE

---

**N° 24 China Yellow Sun** . . . . . 9.00

Vollmundig, weich und geschmeidig, mit Duft nach frischem Brot, kaum spürbare Gerbsäure

# JASMINTEE

---

## China

**N° 25 Jasmin Chung Feng** (Fujian) . . . . . 9.00

Frische Jasminblüten werden mehrmals dem Tee beigemischt, intensiver Geschmack mit feiner Herbe

**N° 26 Jasmin «Dragon Phoenix Pearl»** (Fujian) . . . . . 10.80

Ein Jasmingedicht von aussergewöhnlicher Spitzenqualität, frisch und himmlisch

# AROMATISIERTER SCHWARZTEE

---

**N° 27 Earl Grey** . . . . . 8.00

Feinster Ceylon Blatt-Tee mit viel Jasminblüten, aromatisiert mit Bergamottöl

**N° 28 Mango** . . . . . 8.00

Ceylon Blatt-Tee mit naturidentischem Mangoaroma, Blüten und Mangostücken

**N° 29 Sweet Orange** . . . . . 8.00

Süss-fruchtiger Orangengeschmack, mit Blüten und ein feinster Ceylon Blatt-Tee

**N° 30 Vanille** . . . . . 8.00

Ceylon Tee mit Bourbon-Vanille

# CHINA RAUCHTEE

---

**N° 31 Terry Lapsang Souchong** (Fujian) . . . . . 8.00

Der Chinesische Klassiker, geröstet in grossen Bambuszylindern, bester Grade

## INDISCHER GEWÜRZTEE

---

**N° 32 Tschai Tee** . . . . . 10.60  
Zimt, Ingwer, Nelken, schwarzer Pfeffer, Kardamon und Weissdornblüten –  
kräftig würzig

## AROMATISIERTER GRÜNTÉE

---

**N° 33 China Rosen Congue** . . . . . 8.20  
Harmonisch mit zart-süßem Rosenaroma, versetzt mit frischen Rosenblüten

**N° 34 Formosa Sencha Lemon** . . . . . 8.20  
Erfrischend zitroniges Nachmittagsgetränk

**N° 35 Grüne Tautropfen** . . . . . 8.20  
Very refreshing! Aus Rosen-, Sonnenblumen- und Mangoblüten, Kornblumen  
und Bergamotteöl

**N° 36 Marokkanischer Grüntee** . . . . . 8.20  
Grüntee mit Nana Pfefferminze aus besten marokkanischen Anbaugebieten

## FRÜCHTETEE

---

**N° 37 Beerenmischung** . . . . . 8.20  
Kräftig aromatisch, nach Waldbeeren, Brombeeren und Himbeeren

**N° 38 Hawaii Zauber** . . . . . 8.20  
Südsee und Ferien – Papaya, Orangenschalen und Hibiskusblüten

**N° 39 Paradiesmischung** . . . . . 8.20  
Äpfel, Kiwi und Erdbeeren, Pfefferminze, Karkade, Lemongras –  
paradiesisch!

**N° 40 Samba** . . . . . 8.20  
Spritzig, fruchtig erfrischend – Mango, Papaya und Zitrone...

## **ROTBUSCH**

---

**N° 41 Rotbusch Vanille** . . . . . 8.40  
Die Feinheit des Rooibusteest mit duftendem, natürlichem Vanilleöl

## **KRÄUTERTEE**

---

**N° 42 Hagebutten** mit 10% Karkade . . . . . 8.60

**N° 43 Kamillenblüten** . . . . . 8.60

**N° 44 Lindenblüten** surchoix . . . . . 8.60

**N° 45 Pfefferminze extra** . . . . . 8.60

**N° 46 Verveine extra** (Eisenkraut) . . . . . 8.60

**N° 47 Alpenkräutertee** . . . . . 8.60  
Hoher Vitamin C-Anteil mit vielen Kräutern, wohltuend würzig

**N° 48 Blumenkräutertee** . . . . . 8.60  
Harmonische Mischung, erfrischend und beruhigend

**N° 49 Guten Morgen Tee** . . . . . 8.60  
Teeinfreier Genuss am Morgen! Spearmintze, Ringelblumen,  
Brombeeren, Rosen...

**Eistee** . . . . . 5.50

## **Herkunftsbezeichnung**

Rindfleisch: Schweiz (Künzli, Zanetti, Widmer)

Kalbfleisch: Schweiz (Künzli, Widmer)

Schwein: Schweiz (Künzli, Zanetti)

Poulet: Schweiz

Fisch: Meerfische (Bianchi)

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,6% MwSt.

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von:  
Alcopos, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-jährige  
Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-jährige

Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis mit Altersangabe verlangen