

AU PREMIER
BAR

SPEISEN & GETRÄNKE



FOOD & DRINKS

AU PREMIER

BAR

SWEETS & SNACKS

Butter Croissant / Laugengipfel 3.5
Butter croissant / Lye croissant

Pain au chocolat 4.5
Chocolate croissant

Kardamomschnecke 5
Cardamom roll

Zimtknoten / Matchaknoten 5
Cinnamon bun / Matcha bun

Blaubeer-Muffin 5
Blueberry muffin

Marmorkuchen / Rüeblikuchen 7
Marble cake / Carrot cake

Les Macarons pro Stück 3.5
Les macarons

Joghurt mit hausgemachtem Granola 12
Yogurt with homemade granola

Birchermüesli 9.5
Bircher muesli

Antipasti	
Parma Rohschinken frisch aufgeschnitten / <i>Parma prosciutto freshly sliced</i>	12
Oliven / <i>Olives</i>	8
Parmesan / <i>Parmesan</i>	8

Zwirbelbrot Sandwich mit Serrano Schinken 6
Twisted bread sandwich with Serrano ham

Feigen-Nussbrot Sandwich mit Gruyère 8
Fig-nut bread sandwich with Gruyère

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.
For allergies and intolerances, please contact our service staff.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Januar 2026 / *Prices in CHF including VAT. January 2026*

SPEISEN / FOOD

Vegetarische Sushi Platte 	29
Avocado Nigiri, Avocado Maki, vegetarischer Uramaki, Kappa Maki, Kanpyo Uramaki <i>Avocado nigiri, avocado maki, vegetarian uramaki, kappa maki, kanpyo uramaki</i>	
Lachs Sushi Platte	29
Shake-Lachs Nigiri, Shake Maki, Tobiko, Shake-Avocado Uramaki <i>Salmon nigiri, salmon maki, tobiko, salmon-avocado uramaki</i>	
Thunfisch Sushi Platte	29
Maguro-Thunfisch Nigiri, Tekka Maki, Goma, Spicy-Maguro Uramaki <i>Tuna nigiri, tuna maki, sesame, spicy tuna uramaki</i>	
Fusion Sushi Platte	29
Maguro-Nigiri, Shake-Nigiri, Ebi-Nigiri, California-Kani-Uramaki, Spicy-Tuna-Uramaki, Shake-Avocado-Uramaki, Tobiko, Goma <i>Tuna nigiri, salmon nigiri, prawn nigiri, California crab uramaki, spicy tuna uramaki, salmon-avocado uramaki, tobiko, sesame</i>	
Beef Tartare 120g	36
Japanese Style mit Shichimi-Mayonnaise <i>Japanese style with shichimi mayonnaise</i> Onsen Tamago (pochiertes Ei) / <i>Onsen tamago (poached egg)</i>	
Inari Tofu Udon Noodle Soup	18
Udon Nudelsuppe mit mariniertem Tofu, Frühlingszwiebeln, Seetang, Brokkoli, Bambus, Shiitake <i>Udon noodle soup with marinated tofu, spring onions, seaweed, broccoli, bamboo shoots, and shiitake mushrooms</i> Onsen Tamago (pochiertes Ei) / <i>Onsen tamago (poached egg)</i>	
Chicken Udon Noodle Soup	20
Udon Nudelsuppe mit Poulet, Frühlingszwiebeln, Seetang, Brokkoli, Bambus, Shiitake <i>Udon noodle soup with chicken, spring onions, seaweed, broccoli, bamboo shoots, and shiitake mushrooms</i> Onsen Tamago (pochiertes Ei) / <i>Onsen tamago (poached egg)</i>	
Tantanmen Ramen	29
Scharfe Suppe mit Sesam und mariniertem Schweinshackfleisch <i>Spicy soup with sesame and marinated minced pork</i>	
Poke Bowls	25
Shake Don mit Lachs / Maguro Don mit Thunfisch / Vegi Don  <i>Shake don with salmon / Maguro-don with tuna / Vegi Don</i> 	

AU PREMIER

BAR

WEISSWEIN	10cl	75cl
Chiar di Luna Merlot Bianco Delea, Merlot, Tessin (CH)	11	76
Maison Lafleur Collection Privée Candrian, Chardonnay, Languedoc (FR)	10	65
Sancerre Silex Roc de l'Abbaye, Sauvignon Blanc, Loire (FR)		89
Poggio alle Gazze dell'Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia, Vermentino, Sauvignon Blanc, Viognier, Verdicchio, Toscana (IT)		115
Grüner Veltliner Goldene Ida Weinsammlung Candrian, Grüner Veltliner, Niederösterreich (AT)		72
ROSÉWEIN	10cl	75cl
Château de Selle Domaines Ott, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Provence (FR)	13	89
ROTWEIN	10cl	75cl
Pinot Noir Passion Weingut Donatsch, Pinot Noir, Graubünden (CH)		115
Château Dutruch Grand Poujeaux Collection Privée Candrian, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Moulis (FR)	12	84
Mas Agnes Colección Privada Candrian, Garnacha, Cariñena, Priorat (ES)	11	76
McManis Cabernet Sauvignon Reserve McManis Family, Vineyards (USA)	13	95

AU PREMIER

BAR

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN	10cl	75cl
Laurent-Perrier La Cuvée Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier (FR)	20	130
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Pinot Noir (FR)	22	160
Laurent Perrier Grand Siècle N°26 Chardonnay & Pinot Noir, Champagne (FR)		280
Ruinart Blanc des Blancs Chardonnay		180
Prosecco Valdobbiadene Crede Brut Bisol, Valdobbiadene, Veneto, Glera, Chardonnay (IT)		69
Prosecco Jeio Rosé brut Bisol, Valdobbiadene, Veneto, Glera, Pinot Noir (IT)		78

COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	15
Gin Tonic Clouds Gin	19
Negroni Sbagliato Prosecco, Campari, roter Vermouth	19
Espresso Martini Skyy Vodka, Kaffeelikör, Espresso	19
Negroni Bulldog Gin, Campari, roter Vermouth	21

BIER

Birra Moretti vom Fass im Tulpenglas, 30cl	7
Ittinger vom Fass im Tulpenglas, 30cl	7
Birra Moretti Senza 33cl	7
Lagunitas IPA 33cl	9

AU PREMIER

BAR

COFFEE BY IL BARETTO

Espresso / Espresso Ristretto	5.5
Espresso Macchiato	5.5
Espresso Doppio	6.5
Café Crème	5.5
Schale	6
<i>Milk coffe</i>	
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Flat White	7
Matcha Latte	7.5
Caotina heisse Schokolade	6.5
<i>Caotina hot chocolate</i>	

TEA BY L'ART DU THÉ

Darjeeling	6.5
Earl Grey	6.5
Jasmine	6.5
Rooibos	6.5
Verveine	6.5
Fruit	6.5
Pfefferminz	6.5
<i>Peppermint tea</i>	
Frischer Ingwer Tee	8
<i>Fresh ginger tea</i>	
Frischer Pfefferminztee	8
<i>Fresh peppermint tea</i>	

AU PREMIER

BAR

SOFT DRINKS

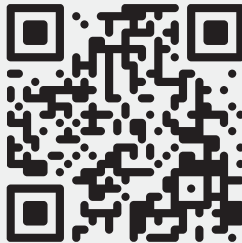
Henniez blau 50cl	7.5
Henniez grün 50cl	7.5
Coca Cola Zero 33cl	6
Coca Cola 33cl	6
Rivella rot 33cl	6
Möhl Apfelschorle 33cl	6
Fever-Tree Tonic 20cl	6.5
Ginger Beer / Ginger Ale 20cl	6.5
El Tony Mate 33cl	7

FRUCHTSÄFTE & LIMONADE

Hausgemachter Eistee 30cl <i>Homemade iced tea</i>	6
Würziger Tomatensaft Salz, Pfeffer; Zitrone, Tabasco <i>Spicy tomato juice, salt, pepper, lemon, Tabasco</i>	7
Orangensaft 30cl, frisch gepresst <i>Orange juice, freshly squeezed</i>	8
Ginger Boost 25cl, Apfel, Orange, Drachenfrucht & Kiwi <i>Ginger Boost, Apfel, Orange, Drachenfrucht & Kiwi</i>	8

BUCHEN SIE DAS AU PREMIER

EXKLUSIV FÜR VERANSTALTUNGEN MIT
BIS ZU 400 PERSONEN.



Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.
For allergies and intolerances, please contact our service staff.

Deklaration 2026 / Declaration 2026

Lachs (SCO/DNK/NOR), Thunfisch (FAO 51 MDV/PHL), Garnele-Ebi (VNM/FAO 21 CAN), Tobiko (KOR/FAO 87 ISL), Rind (CH), Poulet (HUN), Schwein/Schinken (CH/IT, SP), Backwaren CH, Salmon (SCO/DNK/NOR), tuna (FAO 51 MDV/PHL), shrimp-ebi (VNM/FAO 21 CAN), tobiko (KOR/FAO 87 ISL), beef (CH), chicken (HUN), pork / ham (CH/IT, SP), Baked goods (CH)