

AU PREMIER
BAR

SPEISEN & GETRÄNKE



FOOD & DRINKS

AU PREMIER

BAR

SWEETS & SNACKS

Butter Croissant / Laugengipfel	3.5
<i>Butter croissant / Lye croissant</i>	
Pain au chocolat	4.5
<i>Chocolate croissant</i>	
Kardamomschnecke	5
<i>Cardamom roll</i>	
Zimtknoten / Matchaknoten	5
<i>Cinnamon bun / Matcha bun</i>	
Blaubeer-Muffin	5
<i>Blueberry muffin</i>	
Marmorkuchen / Rüeblikuchen	7
<i>Marble cake / Carrot cake</i>	
Les Macarons	pro Stück 3.5
<i>Les macarons</i>	
Joghurt mit hausgemachtem Granola	12
<i>Yogurt with homemade granola</i>	
Birchermüesli	9.5
<i>Bircher muesli</i>	

Apéro-Etagere	36.5
<i>Parmesan / Parmigiano Reggiano, Oliven / Olives, Prosciutto di Parma / Parma prosciutto, Zwirbelbrot / Twisted bread, Macarons / Macarons</i>	

Antipasti	
<i>Prosciutto di Parma / Parma prosciutto</i>	12
<i>Oliven / Olives</i>	8
<i>Parmesan / Parmigiano Reggiano</i>	8
Zwirbelbrot Sandwich mit Serrano Schinken	6
<i>Twisted bread sandwich with Serrano ham</i>	
Feigen-Nussbrot Sandwich mit Gruyère	8
<i>Fig-nut bread sandwich with Gruyère</i>	
	8

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

 = Vegetarisch, Vegetarian

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. April 2026 / Prices in CHF including VAT. April 2026

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
Früchte	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

BIER

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

SOFT DRINKS

Valsler mit/ohne Kohlensäure 50cl	7.5
Coca Cola Zero 33cl	6
Coca Cola 33cl	6
Rivella rot 33cl	6
Möhl Apfelschorle 33cl	6
Three Cents 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>Apple, orange, dragon fruit & kiwi</i>	8

SPEISEN / FOOD

Vegetarische Sushi Platte 	29
<p>Avocado Nigiri, Avocado Maki, vegetarischer Uramaki, Kappa Maki, Kanpyo Uramaki <i>Avocado nigiri, avocado maki, vegetarian uramaki, kappa maki, kanpyo uramaki</i></p>	
Lachs Sushi Platte	29
<p>Shake-Lachs Nigiri, Shake Maki, Tobiko, Shake-Avocado Uramaki <i>Salmon nigiri, salmon maki, tobiko, salmon-avocado uramaki</i></p>	
Thunfisch Sushi Platte	29
<p>Maguro-Thunfisch Nigiri, Tekka Maki, Goma, Spicy-Maguro Uramaki <i>Tuna nigiri, tuna maki, sesame, spicy tuna uramaki</i></p>	
Fusion Sushi Platte	29
<p>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></p>	
Beef Tartare 120g	36
<p>Japanese Style mit Shichimi-Mayonnaise <i>Japanese style with shichimi mayonnaise</i> Onsen Tamago (pochiertes Ei) / <i>Onsen tamago (poached egg)</i></p>	
	+3.5
Inari Tofu Udon Noodle Soup	18
<p>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></p>	
	+3.5
Chicken Udon Noodle Soup	20
<p>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></p>	
	+3.5
Tantanmen Ramen	29
<p>Scharfe Suppe mit Sesam und mariniertem Schweinshackfleisch <i>Spicy soup with sesame and marinated minced pork</i></p>	
Poke Bowls	25
<p>Shake Don mit Lachs / Maguro Don mit Thunfisch / Vegi Don  <i>Shake don with salmon / Maguro-don with tuna / Vegi Don </i></p>	

 = Vegetarisch, Vegetarian

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. April 2026 / Prices in CHF including VAT. April 2026

AU PREMIER

BAR

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN	10cl	75cl
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	20	130
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier (FR)		
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		160
Pinot Noir (FR)		
Laurent Perrier Grand Siècle N°26		280
Chardonnay & Pinot Noir, Champagne (FR)		
Ruinart Blanc des Blancs		180
Chardonnay (FR)		
Prosecco Valdobbiadene Crede Brut	12	69
Bisol, Valdobbiadene, Veneto, Glera, Chardonnay (IT)		
Prosecco Jeio Rosé brut		78
Bisol, Valdobbiadene, Veneto, Glera, Pinot Noir (IT)		
ROSÉWEIN	10cl	75cl
Château de Selle	13	89
Domaines Ott, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Provence (FR)		
WEISSWEIN	10cl	75cl
Chiar di Luna Merlot Bianco	11	76
Delea, Merlot, Tessin (CH)		
Maison Lafleur	10	65
Collection Privée Candrian, Chardonnay, Languedoc (FR)		
Sancerre Silex		89
Roc de l'Abbaye, Sauvignon Blanc, Loire (FR)		
Poggio alle Gaze dell'Ornellaia		115
Tenuta dell'Ornellaia, Vermentino, Sauvignon Blanc, Viognier, Verdicchio, Toscana (IT)		
Grüner Veltliner Goldene Ida		72
Weinsammlung Candrian, Grüner Veltliner, Niederösterreich (AT)		

AU PREMIER

BAR

ROTWEIN	10cl	75cl
Pinot Noir Passion		115
Weingut Donatsch, Pinot Noir, Graubünden (CH)		
Château Dutruch Grand Poujeaux	12	84
Collection Privée Candrian, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Moulis (FR)		
Mas Agnes	11	76
Colección Privada Candrian, Garnacha, Cariñena, Priorat (ES)		
McManis Cabernet Sauvignon Reserve	13	95
McManis Family, Vineyards (USA)		

DRINKS

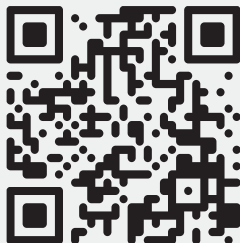
Aperol Spritz		15
Prosecco, Aperol, Soda		
Gin Tonic		19
Clouds Gin		
Negroni Sbagliato		19
Prosecco, Campari, roter Vermouth		
Espresso Martini		19
Skyy Vodka, Kaffeelikör, Espresso		
Negroni		21
Bulldog Gin, Campari, roter Vermouth		

MOCKTAILS

Dolce Spritz		16
Rebels Dolce Spritz, Himbeere & Rhabarber Tonic		
Amaretto Sour 0.0%		16
Rebels Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss		
NOgroni		19
Rebels Botanical Gin, Rebels Rosso		

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)