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

American Brownie **4.5**
American Brownie

Blaubeer-Muffin **5**
Blueberry muffin

Marmorkuchen / Rüeblikuchen **7**
Marble cake / Carrot cake

Les Macarons **pro Stück 3.5**
Les macarons

Birchermüesli **9.5**
Bircher muesli

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

Antipasti
Prosciutto di Parma / *Parma prosciutto* **12**
Oliven / *Olives* **8**
Parmesan / *Parmigiano Reggiano* **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

Mediterranes Tapenaden-Trio **25**
Focacciabrot, Oliven-, Tomaten, Artischockentapenade
Focaccia bread, olive, tomato and artichoke tapenade

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. Oktober 2026 / Prices in CHF including VAT. October 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**
Café Nocciola	**7.5**
Schale *Milk coffe*	**6**
Cappuccino	**7**
Latte Macchiato	**7**
Flat White	**7**
Caotina heisse Schokolade *Caotina hot chocolate*	**6.5**

TEA BY L'ART DU THÉ

Darjeeling	**6.5**
Earl Grey	**6.5**
Jasmine	**6.5**
Alpen Chic	**6.5**
Verveine	**6.5**
Früchte	**6.5**
Frischer Ingwer Tee *Fresh ginger tea*	**8**
Frischer Pfefferminztee *Fresh peppermint tea*	**8**

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

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

Valser 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**
Three Cents Pink Grapefruit Soda 20cl	**6.5**
Three Cents Mandarin & Bergamotte Soda 20cl	**6.5**
Three Cents Ginger Beer / Ginger Ale 20cl	**6.5**
Swiss MaTee 33cl	**7**

FRUCHTSÄFTE & LIMONADE

Hausgemachter Eistee 30cl — **6**
Homemade iced tea

Würziger Tomatensaft Salz, Pfeffer, Zitrone, Tabasco — **7**
Spicy tomato juice, salt, pepper, lemon, Tabasco

Orangensaft 30cl, frisch gespresst — **8**
Orange juice, freshly squeezed

Ginger Boost 25cl, Apfel, Orange, Drachenfrucht & Kiwi — **8**
Apple, orange, dragon fruit & kiwi

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

AU PREMIER
BAR

SPEISEN / FOOD

Vegetarische Sushi Platte 29
Avocado Nigiri, Avocado Maki, vegetarischer Uramaki,
Kappa Maki, Kanpyo Uramaki
Avocado nigiri, avocado maki, vegetarian uramaki,
kappa maki, kanpyo uramaki

Lachs Sushi Platte 29
Shake-Lachs Nigiri, Shake Maki, Tobiko, Shake-Avocado Uramaki
Salmon nigiri, salmon maki, tobiko, salmon-avocado uramaki

Thunfisch Sushi Platte 29
Maguro-Thunfisch Nigiri, Tekka Maki, Goma, Spicy-Maguro Uramaki
Tuna nigiri, tuna maki, sesame, spicy tuna uramaki

Fusion Sushi Platte 29
Maguro-Nigiri, Shake-Nigiri, Ebi-Nigiri,California-Kani-Uramaki,
Spicy-Tuna-Uramaki, Shake-Avocado-Uramaki, Tobiko, Goma
Tuna nigiri, salmon nigiri, prawn nigiri, California crab uramaki,
spicy tuna uramaki, salmon-avocado uramaki, tobiko, sesame

Beef Tartare 120g 36
Japanese Style mit Shichimi-Mayonnaise
Japanese style with shichimi mayonnaise
Onsen Tamago (pochiertes Ei) / *Onsen tamago (poached egg)* +3.5

Inari Tofu Udon Noodle Soup 18
Udon Nudelsuppe mit mariniertem Tofu, Frühlingszwiebeln, Seetang,
Brokkoli, Bambus, Shiitake
Udon noodle soup with marinated tofu, spring onions, seaweed,
broccoli, bamboo shoots, and shiitake mushrooms
Onsen Tamago (pochiertes Ei) / *Onsen tamago (poached egg)* +3.5

Chicken Udon Noodle Soup 20
Udon Nudelsuppe mit Poulet, Frühlingszwiebeln, Seetang,
Brokkoli, Bambus, Shiitake
Udon noodle soup with chicken, spring onions, seaweed,
broccoli, bamboo shoots, and shiitake mushrooms
Onsen Tamago (pochiertes Ei) / *Onsen tamago (poached egg)* +3.5

Tantanmen Ramen 29
Scharfe Suppe mit Sesam und mariniertem Schweinshackfleisch
Spicy soup with sesame and marinated minced pork

Poke Bowls 25
Shake Don mit Lachs / Maguro Don mit Thunfisch / Vegi Don
Shake don with salmon / Maguro-don with tuna / Vegi Don

= Vegetarisch, Vegetarian
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Oktober 2026 / Prices in CHF including VAT. October 2026

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)		**160**
Laurent Perrier Grand Siècle N°26 Chardonnay & Pinot Noir, Champagne (FR)		**280**
Ruinart Blanc des Blancs Chardonnay (FR)		**180**
Prosecco Valdobbiadene Crede Brut Bisol, Valdobbiadene, Veneto, Glera, Chardonnay (IT)	**12**	**69**
Prosecco Jeio Rosé brut Bisol, Valdobbiadene, Veneto, Glera, Pinot Noir (IT)		**78**

ROSÉWEIN	10cl	75cl
Château Minuty OR Château Minuty, Grenache, Cinsault (FR)	**13**	**89**

WEISSWEIN	10cl	75cl
Chiar di Luna Merlot Bianco Delea, Merlot, Tessin (CH)	**11**	**76**
Maison Lafleur Collection Privée Candrian, Chardonnay, Languedoc (FR)	**10**	**65**
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**
Pouilly-Fumé Villa Paulus Masson-Blondelet, Sauvignon Blanc, Loire (FR)		**82**

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

AU PREMIER
BAR

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**
Ruit Hora Caccia al Piano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Bolgheri, (IT)	**13**	**89**

DRINKS

Au Premier Spritz Prosecco, Vermouth Bianco, Granatapfel Sirup, Hibiskus Sirup	**15**
Campari Spritz Prosecco, Campari bitter, Soda	**15**
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	**15**
Gespritzter Weisswein süss/sauer	**14**
Gin Tonic Clouds Gin	**19**
Negroni Sbagliato Prosecco, Campari, roter Vermouth	**19**
Espresso Martini Skyy Vodka, Kaffeelikör, Espresso	**19**
Sir Collins Bulldog Gin, Mandarin & Bergamot Soda	**19**
Paloma Tequilla blanco, Pink Grapefruit Soda, Limettensaft	**19**
Negroni Bulldog Gin, Campari, roter Vermouth	**21**

MOCKTAILS

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

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

AU PREMIER
ZURICH

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)