

**Von eiskalt bis feurig heiss.  
Von herzhaft bis süss.  
Von klein bis gross.  
Von morgens bis abends.  
Und alles dazwischen.**



### BRUNCH, ALS WÄR'S SONNTAG.

Fluffigste Pancakes. Ahornsirup. (v)	11 CHF / 14 CHF
Französisches Omelett. Mit oder ohne: Käse. Zwiebeln. Kräuter.	12 CHF
Joghurt. Müsli. Früchte. Schweizer Superfood aka Walnüsse.	9 CHF / 12 CHF
Schicke Frühstücks Etagère. Birchermüsli. Käse. Marmelade. Eier nach Wahl. Brot.	34 CHF

### SÜSS.

Tageskuchen.	8 CHF
Tageswähe.	10 CHF
So süss wie Du.	
Veganer Eis „Nanimale“ aus Züri. (v)	7 CHF
Caramelköppli. Traditioneller Schweizer Flans caramel.	10 CHF
Felchlin Schoggicreme. Wenn die Schweiz ein Geschmack wäre...	12 CHF

### KALT.

Schweizer Burrata. Tomatensalat. Rucola-Pesto.	17 CHF / 28 CHF
Caesar Salad. Brewery Style. Mit Poulet oder Tofu Bacon. (v)	20 CHF / 30 CHF
Gratinierter Geiss-Chäs. Bunter Salat. Geröstete Walnüsse.	16 CHF / 24 CHF
Tatar. Toast. Roh. Bodenständig. Schweizer Leidenschaft in Perfektion.	24 CHF / 34 CHF
Berühmtes B2 Plättli. Schweizer Aufschnitt und/ oder Käse.	19 CHF / 29 CHF

### HEISS.

Spargelsuppe.	14 CHF / 20 CHF
Gegrillter Blumenkohl. Cremiges Bohnenpüree. Pikante Rucola-Pesto. (v)	16 CHF / 24 CHF
Bärlauch- und Cashew-Quadrolini. Tomatensugo. Kräuter.	18 CHF / 27 CHF
St. Gotthard-Zander. Taboulé. Kerniges Crumble. Saffran Spiegel.	41 CHF

### GUEST AMBASSADOR'S PICK.

Cheese Burger. Rindfleisch. Käse. Salat. Pommes frites. Hausgemachte Sauce.	32 CHF
Club Sandwich. Pommes frites. Exklusiv. Zeitlos.	29 CHF
Veganer BBQ Burger. Scharze Bohnen. Tofu Bacon. Rucola. Zwiebeln. Pommes frites. Hausgemachte BBQ Sauce. (v)	28 CHF
Kenianische Grüsse von unserem Küchenchef. Kalbshohrücken. Spezial-Marinade. Gemüse und Kartoffeln.	46 CHF

Fast alle Gerichte gibt es für den kleinen oder grossen Hunger.

(v) vegan

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.  
Sämtliche tierischen Produkte sowie Tofu, Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

**From stone cold to steamy hot.  
From hearty to sweet.  
From small to big.  
From morning to evening.  
And everything in between.**



### BRUNCH LIKE IT'S SUNDAY.

Fluffiest pancakes. Maple syrup. (v)	11 CHF / 14 CHF
French Omelette. With or without: Cheese. Onion. Herbs.	12 CHF
Yoghurt. Granola. Fruits. Swiss superfood aka walnuts.	9 CHF / 12 CHF
Chic breakfast etagère. Bircher muesli. Cheese. Marmelade. Eggs of your choice. Bread.	34 CHF

### SWEET.

Cake of the day.	8 CHF
Tart of the day. As sweet as you.	10 CHF
Vegan ice cream (v) "Nanimale" from Züri.	7 CHF
Caramelköpfl. Traditional Swiss flans caramel.	10 CHF
Felchlin Schoggi creme. If Switzerland were a flavour...	12 CHF

### COLD.

Swiss burrata. Tomato salad. Arugula pesto.	17 CHF / 28 CHF
Caesar salad. Brewery style. With chicken or tofu bacon. (v)	20 CHF / 30 CHF
Baked goat cheese. Springy salad. Roasted walnuts.	16 CHF / 24 CHF
Tartar. Toast. Raw. Precise. Swiss passion in perfection.	24 CHF / 34 CHF
Famous B2 Plättli. Swiss charcuterie and/ or cheese selection.	19 CHF / 29 CHF

### HOT.

Asparagus soup.	14 CHF / 20 CHF
Grilled Cauliflower. Creamy butter bean purée. Spicy arugula pesto. (v)	16 CHF / 24 CHF
Ramson and Cashew Quadrolini. Tomato sugo. Herbs.	18 CHF / 27 CHF
St. Gotthard Zander. Taboulé. Seed crumble. Saffron Sauce.	41 CHF

### GUEST AMBASSADOR'S PICK.

Cheese Burger. Beef. Cheese. Salad. Fries. Homemade Sauce.	32 CHF
Club Sandwich. Fries. Exclusive. Timeless.	29 CHF
Black Beans BBQ Burger. Tofu bacon. Arugula. Onion. Fries. Homemade BBQ sauce. (v)	28 CHF
Veal loin. Kenian Greetings from our Head Chef. Special marinade. Veggies and Potatoes.	46 CHF

Almost all dishes are available in starter and main course sizes.

(v) vegan

We are happy to inform you about ingredients that may trigger allergies or intolerances on request.  
All our animal products, tofu, bread and baked goods are from Switzerland.

Roomservice  
*10pm – 10am*

Spargelsuppe.Tofu Bacon. <i>Asparagus soup. Tofu bacon.</i>	14.00 / 20.00
Tomatensalat. Schweizer Burrata. Rucola-Pesto. <i>Tomato salad. Swiss burrata.</i> <i>Arugula pesto.</i>	17.00 / 28.00
Berühmtes B2 Plättli. Schweizer Aufschnitt und/oder Käse. <i>Famous B2 Plättli. Swiss charcuterie</i> <i>and/or cheese selection.</i>	19.00 / 29.00
Bärlauch- und Cashew-Quadrolini. Tomatensugo. Kräuter <i>Ramson and Cashew Quadrolini.</i> <i>Tomato sugo. Herbs.</i>	18.00 / 27.00

## Heissgetränke *Hot drinks*

KAFFEE VON MIRÓ MANUFACTURA DE CAFÉ  
*COFFEE FROM MIRÓ MANUFACTURA DE CAFÉ*

Kaffee <i>Coffee</i>	5.00
Espresso / Ristretto	5.00
Doppio	5.50
Americano	5.50
Schale <i>Milk coffee</i>	6.00
Flat white	6.00
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.50
Ovomaltine	5.50
Schokolade <i>Chocolate</i>	5.50

Heissgetränke  
*Hot drinks*

TEE VON L'ART DU THÉ  
*TEA FROM L'ART DU THÉ*

English Breakfast, Earl Grey, Jasmin,  
Grüntee Gunpowder, Kamille, Verveine,  
Minze, Früchte, Hagebutte, Chai  
*English Breakfast, Earl Grey, Jasmine,  
Green Tea Gunpowder, Chamomile,  
Verveine, Mint, Fruit, Rosehip, Chai*

5.00

## Softgetränke *Soft drinks*

Valsler Classic/Silence	75cl	9.00
	33cl	5.50
B2 Ice Tea hausgemacht <i>B2 Ice Tea homemade</i>	30cl	6.50
Rivella rot/blau	33cl	6.00
Vivi Kola Klassisch / Zero	33cl	6.50
Gazzosa Citro / Mandarin	35cl	6.50
Gents	20cl	6.00
Tonic Water, Bitter Lemon Ginger Ale, Ginger Beer		

Softgetränke  
*Soft drinks*

Züri Schorle	33cl	6.00
Adam+Uva Traubenschorle Weiss/Rot <i>Grape schorle white/red</i>	33cl	6.50
Sluups Saft div. Sorten <i>Sluups juice, different flavors</i>	20cl	6.50
Michel Tomatensaft <i>Michel tomato juice</i>	20cl	6.00

# Bier

## *Beer*

### OFFEN *DRAFT*

Hürlimann Lager Stange	30cl	5.50
Hürlimann Lager Herrgöttli	20cl	4.50
Hürlimann Lager Chübel	50cl	8.50

### FLASCHE *BOTTLED*

Hürlimann Lager	33cl	6.50
Valaisanne White IPA	33cl	8.00
Valaisanne alkoholfrei/ <i>non-alcoholic</i>		33cl

6.50



*Offene Weine  
Wine by the glass*

SCHAUMWEIN  
SPARKLING WINE

Champagne brut Grand Réserve André Clouet <i>Pinot Noir</i> <i>Champagne / F</i>	10cl	17.00
Helveticus brut vin mousseux Weingut Landolt <i>Chardonnay</i> <i>Genf / CH</i>	10cl	9.00

## Offene Weine *Wine by the glass*

### WEISSWEIN *WHITE WINE*

Sauvignon Blanc, 2022 Erich Meier <i>Uetikon am See, Zürich / CH</i>	10cl	14.00
Epesses Grand Cru Les Cheneaux, 2021 Les Frères Dutruy <i>Chasselas Lavaux / CH</i>	10cl	9.00
Weisser Burgunder – Chardonnay Weingut Keller Flörsheim-Dalsheim, 2021 <i>Rheinhessen / D</i>	10cl	12.00
Tradition Riesling, 2020 Schlossgut Diel <i>Nahe / D</i>	10cl	10.00
Pinot Grigio DOC, 2022 Kellerei Kurtatsch <i>Südtirol / I</i>	10cl	9.00

## Offene Weine *Wine by the glass*

### ROTWEIN *RED WINE*

Pinot Noir Classic, 2022 Erich Meier <i>Uetikon am See, Zürich / CH</i>	10cl	12.00
Plural, 2021 Erich Meier <i>Uetikon am See, Zürich / CH</i>	10cl	15.00
Due Amici, 2019 Guido Brivio <i>Merlot</i> <i>Tessin / CH</i>	10cl	11.00
Z Cuvée rot trocken, 2020 Oliver Zeter <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah</i> <i>Pfalz / D</i>	10cl	9.00
Lagrein Frauenhügel Riserva, 2020 Kellerei Kurtatsch <i>Südtirol / I</i>	10cl	12.00

Rosé Wein Schweiz  
*Rosé wine Switzerland*

Œil de Perdrix Réserve Château d'Auvernier, 2022 <i>Neuchâtel / CH</i>	10cl	10.00
--	------	-------

DESSERTWEIN  
DESSERTWINE

Rieslaner Auslese, Weingut Keller Flörsheim-Dalsheim, 2018 <i>Rheinhessen / D</i>	10cl	15.00
---	------	-------

## Spirituosen *Spirits*

### APERITIF, BITTER & LIKÖR *APERITIF, BITTERS & LIQUEUR*

Jsotta Rosso / Bianco	17	vol%	4cl	9.00
Martinazzi	22	vol%	4cl	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	vol%	4cl	9.00

### GIN

Turicum	41.5	vol%	4cl	15.00
Gin 27	43	vol%	4cl	13.00
Breil Pur	45	vol%	4cl	16.00
Deux Frères	43	vol%	4cl	17.00
Tschin	40	vol%	4cl	17.00

## Spirituosen *Spirits*

### VODKA

Säemann	40	vol%	4cl	16.00
Turicum Premium	41.5	vol%	4cl	16.00
Xellent Swiss Organic	40	vol%	4cl	12.00

### RUM

Guajira Ron Blanco	40	vol%	4cl	12.00
Ron Juan Züri Rum 5 Jahre	45	vol%	4cl	17.00

### WHISKY

ZH Whisky	40	vol%	4cl	18.00
Single Malt Rauchzeichen	43	vol%	4cl	26.00
Börben	44	vol%	4cl	20.00

## Spirituosen *Spirits*

### BRÄNDE *BRANDY*

Brennerei Erismann

Grappa Barrique	41	vol%	2cl	11.00
Merlot Grappa	41	vol%	2cl	10.00
Vieille Prune	41	vol%	2cl	9.00
Kirsch	41	vol%	2cl	9.00
Zwetschgen	41	vol%	2cl	9.00
Quitten	41	vol%	2cl	9.00
Williams	41	vol%	2cl	9.00
Himbeere	41	vol%	2cl	11.00

Herter Wein

Silvestris	40	vol%	2cl	12.00
------------	----	------	-----	-------

ZUSATZ ZU SPIRITUOSEN  
*FILLER TO SPIRITS*

5.00

## Cocktails

Gin & Grapes Gin, Limettensaft, Holunderblütensirup, Traubensaft <i>Gin, lime juice, elderflower syrup, grape juice</i>	18.00
B2 Special Vodka, Limettensaft, Holunderblütensirup, Cranberrysaft <i>Vodka, lime juice, elderflower syrup, cranberry juice</i>	18.00
Swiss Negroni Gin, Martinazzi, Jsotta Rosso	18.00
Old Fashioned Bourbon, Zucker, Angostura <i>Bourbon, sugar, Angostura</i>	23.00
Dry Martini Gin, Noilly Prat	18.00
Moskau Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Beer <i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	18.00



## Cocktails

Silvestris Sour	23.00
Silvestris, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss <i>Silvestris, lime juice, simple syrup, eggwhite</i>	
Basil Smash	19.00
Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum <i>Gin, lime juice, simple syrup, basil</i>	
B2 Punch	18.00
Rum, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine, Maracujasirup <i>Rum, lime juice, orange juice, pomegranate syrup, passion fruit syrup</i>	
Espresso Martini	18.00
Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso <i>Vodka, coffee liquor, simple syrup, espresso</i>	

## Mocktails

Virgin Hugo	10.00
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Limette, Pfefferminze <i>Ginger ale, elderflower syrup, lime, mint</i>	
Flamingo	10.00
Orangensaft, Zitronensaft, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Mandelsirup, Grenadine <i>Orange juice, lemon juice, grapefruit juice, passion fruit syrup, almond syrup, pomegranate syrup</i>	
Virgin Basil Smash	12.00
Ginger Ale, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum <i>Ginger ale, lime juice, simple syrup, basil</i>	

# Mojito

18.00

## *Ernest Hemingway*

Nobelpreisträger Ernest Hemingway begann als Journalist und wurde dann berühmt für seine geradlinige Prosa und seine Romane.

Hemingway war auch für seine Liebe zu bekannt Mojito. Der Autor bestellte dieses Getränk, als er La Bodeguita De Mexico in Kuba besuchte.

*Nobel Prize winner Ernest Hemingway started out as a journalist and then became famous for his straightforward prose and novels. Hemingway was also known for his love of the mojito. The author ordered this drink when he visited La Bodeguita De Mexico in Cuba.*

# Whiskey Sour

21.00

## *Mark Twain*

Samuel Clemens, alias Mark Twain, ist vor allem für seine Romane bekannt: *Die Abenteuer von Tom Sawyer* (Haupttaste) und *Die Abenteuer von Huckleberry Finn*.

Twain sagte einmal: „Zu viel schlechtes Zeug, aber zu viel gutes Zeug.“ Whisky kaum genug.“ Sein Lieblingscocktail war der Whiskey Sour, ein alkoholisches Getränk, das zu seinen Lebzeiten populär wurde.

*Samuel Clemens, aka Mark Twain, is best known for his novels: The Adventures of Tom Sawyer (main key) and The Adventures of Huckleberry Finn.*

*Twain once said, "Too much bad stuff, but too much good stuff." Hardly enough whisky." His favourite cocktail was the whiskey sour, an alcoholic drink that became popular during his lifetime.*

## Appendix

### DEKLARATION

#### *DECLARATION OF ORIGIN*

Speck / *Bacon*: CH

Rindfleisch / *Beef*: CH

Beinschinken / *Ham*: CH

Trockenfleisch / *Cured meat*: CH

### ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

#### *ALLERGIES & ADDITIVES*

Unsere Guest Ambassadors geben gerne Auskunft.

*Please ask your Guest Ambassador for information.*

### PREISE

#### *PRICES*

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*All prices are in Swiss francs and including of legal VAT*