

# Short Stories

## Herzhaft Snack *Savory*

Farmer Gemüsesuppe 14.00  
*Farmer vegetable soup*

Sommerlicher Mesclun-Salat 14.00  
mit Radieschen, Italienisches Dressing  
*Mesclun salad*  
*with radishes and italian dressing*

Rucolasalat 22.00  
mit Pfirsichen und Baumnüssen  
*Rocket salad*  
*with peaches and walnuts*

Tomatentarte 18.00  
*Tomato tarte*

B2 Dreiländer Croque Madame 24.00  
Beinschinken und Käse im Brioche  
gebacken  
*Classic brioche toast with ham & cheese*

## **Herzhaft** *Savory*

Flammkuchen	26.00
mit Ziegenkäse, Feigen und Rucola	
<i>Tarte flambée</i>	
<i>with goat cheese, figs and rocket</i>	
mit Speck / with bacon	+5.00
Trockenfleischplättli	25.00
<i>Selection of dried and cured meats</i>	
Käseauswahl aus dem Humidor (100g)	22.00
<i>Cheese selection from our humidor</i>	
B2 Plättli Deluxe	32.00
Verschiedene Käse und Trockenfleisch	
<i>Mixed platter with cheeses and cold cuts</i>	

# **Frühstück rund um die Uhr** *All day breakfast*

Frühstücks Etagere	34.00
Brotauswahl, Käse- & Fleisch- spezialitäten, Birchermüesli inklusive Eierspeise, Saft und Heissgetränk nach Wahl	
<i>Breakfast Etagere</i>	
<i>Bread selection, cheese &amp; meat specialities, Bircher muesli including your choice of egg dish, juice and hot drink</i>	

**Süss**  
*Sweet*

Babu's saisonaler Streuselkuchen 12.00  
*Babu's seasonal crumble cake*

Engadiner Vanillecreme 14.00  
mit Aprikosen  
*Engadin vanilla cream  
with apricots*

Glace von Nanimale (Vegan) 7.00  
Sorten Schokolade, Vanille, Kaffee,  
Haselnuss, Himbeere, Mango-  
Passionsfrucht  
*Selection of Nanimale ice cream (vegan)  
Chocolate, vanilla, coffee, hazelnut,  
raspberry, mango/passionfruit*

Tagescake von Babu's Bakery 8.00  
*Cake of the day from Babu's Bakery*

## Heissgetränke *Hot drinks*

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

Kaffee 5.00  
*Coffee*

Espresso/Ristretto 5.00  
Doppio 5.50

Schale 6.00  
*Milk coffee*

Cappuccino 6.00

Latte Macchiato 6.50

Ovomaltine 5.50

Schokolade 5.50  
*Chocolate*

# Heissgetränke

## *Hot drinks*

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

English Breakfast, Earl Grey, 5.00  
Jasmin,  
Grüntee Gunpowder, Kamille,  
Verveine, Minze, Früchte, Hagebutte  
*English Breakfast, Earl Grey,*  
*Green Tea Gunpowder, Jasmine,*  
*Chamomile, Verveine, Mint, Fruits,*  
*Rosehip*

## Softgetränke *Soft drinks*

Valser Classic/Silence	75cl	9.00
	33cl	5.50
B2 Ice Tea hausgemacht	30cl	6.50
<i>B2 Ice Tea homemade</i>		
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 33cl 6.50  
Traubenschorle Weiss/Rot  
*Grape schorle white/red*

Sluups Saft, diverse Sorten 20cl 6.50  
*Sluups juice, different flavours*

Michel Tomatensaft 20cl 6.00  
*Michel tomato juice*

# **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
Appenzeller Leermond alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>	33cl	6.50
Valaisanne White IPA	33cl	8.00

# Offene Weine

## *Wine by the glass*

### SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

Champagne brut Grand Réserve 10cl 17.00  
André Clouet  
*Pinot Noir*  
*Champagne / F*

Helveticus brut vin mousseux 10cl 9.00  
Weingut Landolt  
*Chardonnay*  
*Genf / CH*

### SÜSSWEIN SWEET WINE

Tradition Riesling, 2020 10cl 10.00  
Schlossgut Diel  
*Nahe / D*

# Offene Weine

## *Wine by the glass*

### WEISSWEIN WHITE WINE

Sauvignon Blanc, 2022 10cl 14.00  
Erich Meier  
*Uetikon am See, Zürich / CH*

Epesses Grand Cru 10cl 9.00  
Les Cheneaux, 2021  
Les Frères Dutruy  
*Chasselas  
Lavaux / CH*

Pinot Grigio DOC, 2021 10cl 9.00  
Kellerei Kurtatsch  
*Südtirol / I*

### ROSÉ WEIN ROSE WINE

Oeil de Perdrix Réserve, 2021 10cl 9.00  
Château d'Auvernier  
*Neuchâtel / CH*

# Offene Weine

## *Wine by the glass*

### ROTWEIN *RED WINE*

Pinot Noir Classic, 2021/22 10cl 12.00  
Erich Meier  
*Uetikon am See, Zürich / CH*

Due Amici, 2019 10cl 11.00  
Guido Brivio  
*Merlot*  
*Tessin / CH*

Z Cuvée rot trocken, 2019 10cl 9.00  
Oliver Zeter  
*Cabernet Franc,*  
*Cabernet Sauvignon, Syrah*  
*Pfalz / D*

Lagrein Frauenhügel Riserva, 2018 10cl 12.00  
Kellerei Kurtatsch  
*Südtirol / I*

# Spirituosen *Spirits*

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

Jsotta Rosso / Bianco	17 vol%	4cl	<b>9.00</b>
Tempus Fugit Fernet Angelico	44 vol%	4cl	<b>13.00</b>
Tempus Fugit Creme de Moka	25 vol%	4cl	<b>10.00</b>
Martinazzi Bitter	22 vol%	4cl	<b>9.00</b>
Appenzeller Alpenbitter	29 vol%	4cl	<b>9.00</b>

## GIN

Turicum	41,5 vol%	4cl	<b>15.00</b>
Gin 27	43 vol%	4cl	<b>13.00</b>
Breil Pur	45 vol%	4cl	<b>16.00</b>
Deux Frères	43 vol%	4cl	<b>17.00</b>
Tschin	40 vol%	4cl	<b>17.00</b>

# 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
Gagygnole Bio	40 vol%	4cl	16.00

## 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 Irten'ge Project	48 vol%	4cl	23.00
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
Himbeer	41 vol%	2cl	11.00

Herter Wein

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

ZUSATZ ZU SPIRITUOSEN  
*FILLERS TO SPIRITS* 5.00



## Cocktails

<b>Gin &amp; Grapes</b>	<b>18.00</b>
Gin, Limettensaft, Holunderblütensirup, Traubensaft <i>Gin, lime juice, elderflower syrup, grape juice</i>	
<b>B2 Special</b>	<b>18.00</b>
Vodka, Limettensaft, Holunderblütensirup, Cranberrysaft <i>Vodka, lime juice, elderflower syrup, cranberry juice</i>	
<b>Silvestris Sour</b>	<b>23.00</b>
Silvestris, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss <i>Silvestris, lime juice, simple syrup, eggwhite</i>	

## Cocktails

Swiss Negroni	18.00
Gin, Martinazzi, Jsotta Rosso	
Manhattan	23.00
Bourbon, Jsotta Rosso, Angostura	
Dry Martini	18.00
Gin, Noilly Prat	
Moskau Mule	18.00
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer <i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	
Old Cuban	19.00
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura, Schaumwein <i>Rum, lime juice, simple syrup, Angostura, sparkling wine</i>	

## Cocktails

Harry's pick me up	19.00
Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Angostura, Schaumwein <i>Brandy, lemon juice, pomegranate syrup, Angostura, sparkling wine</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, Holunderblüten-  
sirup, Limette, Pfefferminze  
*Ginger ale, elderflower syrup,  
lime, mint*

Flamingo 10.00

Orangensaft, Zitronensaft,  
Grapefruitsaft, Maracuja-  
sirup, Mandelsirup,  
Grenadine  
*Orange juice, lemon juice,  
grapefruit juice, passion  
fruit syrup, almond syrup,  
pomegranate syrup*

# Appendix

## DEKLARATION *DECLARATION OF ORIGIN*

Speck / *Bacon*: 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 inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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