

Short Stories

Herzhaft

Savory

Bündner Gerstensuppe <i>Grisons barley soup</i>	18.00
Karotten-Ingwersuppe <i>Carrot ginger soup</i>	14.00
Nüsslisalat mit Croûtons und Onsenei, French Dressing <i>Lamb's lettuce salad</i> <i>with croûtons, Onsen egg and French dressing</i>	18.00
Piadina mit Grillgemüse, Rucola und Mozzarella <i>with grilled vegetables, rocket salad and Mozzarella</i>	24.00
B2 Dreiländer Croque Madame Beinschinken und Käse im Brioche gebacken <i>Classic brioche toast with ham and cheese</i>	24.00
Steaksandwich mit Grillgemüse und Senfmayo <i>with grilled vegetables and mustard mayonnaise</i>	28.00

Herzhaft

Savory

Trockenfleischplättli <i>Selection of dried and cured meats</i>	25.00
Käseauswahl aus dem Humidor (100g) <i>Cheese selection from our humidor</i>	22.00
B2 Plättli Deluxe Verschiedene Käse und Trockenfleisch <i>Mixed platter with cheeses and cold cuts</i>	32.00

Frühstück rund um die Uhr

All day breakfast

Frühstücks Etagere Brotauswahl, Käse- & Fleischspezialitäten, Birchermüesli inkl. Eierspeise, Saft und Heissgetränk nach Wahl <i>Breakfast Etagere</i> <i>Bread selection, cheese & meat specialties,</i> <i>Bircher muesli</i> <i>incl. your choice of egg dish, juice and hot drink</i>	34.00
--	-------

Süss
Sweet

Babu's Cheesecake	11.00
Gebrannte Creme <i>Caramel cream</i>	12.00
Glace von Nanimale, vegan Schokolade, Vanille, Kaffee, Haselnuss, Himbeere, Mango-Passionsfrucht <i>Selection of Nanimale ice cream, vegan Chocolate, vanilla, coffee, hazelnut, raspberry, mango/passionfruit</i>	7.00
Tagescake von Babu's Bakery <i>Cake of the day from Babu's Bakery</i>	8.00

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
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
*English Breakfast, Earl Grey, Jasmine,
Green Tea Gunpowder, Chamomile,
Verveine, Mint, Fruit, Rosehip*

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	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
Epresses Grand Cru Les Cheneaux, 2021 Les Frères Dutruy <i>Chasselas Lavaux / CH</i>	10cl	9.00
Weisser Burgunder - Chardonnay Weingut Keller Flörsheim-Dalsheim, 2020/21 <i>Rheinhessen / D</i>	10cl	12.00
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, 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, 2020 10cl 12.00
Kellerei Kurtatsch
Südtirol / I

SÜSSWEIN **SWEET WINE**

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

Spirituosen

Spirits

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

Jsotta Rosso / Bianco	17 vol%	4cl	9.00
Tempus Fugit Fernet Angelico	44 vol%	4cl	13.00
Tempus Fugit Creme de Moka	25 vol%	4cl	10.00
Martinazzi Bitter	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
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
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	18.00
Gin, Limettensaft, Holunderblütensirup, Traubensaft <i>Gin, lime juice, elderflower syrup, grape juice</i>	
B2 Special	18.00
Vodka, Limettensaft, Holunderblütensirup, Cranberrysaft <i>Vodka, lime juice, elderflower syrup, cranberry juice</i>	
Swiss Negroni	18.00
Gin, Martinazzi, Jsotta Rosso	
Old Fashioned	23.00
Bourbon, Zucker, Angostura <i>Bourbon, sugar, Angostura</i>	
Dry Martini	18.00
Gin, Noilly Prat	
Moskau Mule	18.00
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer <i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	

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>	

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