

FOOD

Lobby
11.00 - 22.30

CLASSICS

Caesar Salad

Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons

Lettuce, Parmesan Dressing & Croutons

Nature | Plain

Speck | Bacon

Stubenküken | Spring Chicken

Riesencrevetten | King Prawns

VEGGIE



24

28

32

34

Dumpling Selection

28

Sesam & Soja Sauce, je 2 Stück

Sesame & Soy Sauce, 2 pieces each

Garnele | Shrimp

Ente | Duck

Schwein | Pork

Dolder Truffle Fries

VEGGIE



12 | 18

Osciètre Caviar « Classic »

Blini, Ei, Schnittlauch, Schalotten

& Sauerrahm

Blini, Egg, Chive, Shallots & Sour Cream

Osciètre Caviar 30 g

110

Osciètre Caviar 50 g

170

Osciètre Caviar 100 g

340

Kalbs-Currybratwurst

14

Schaschlik-Zwiebeln

Veal Curry Bratwurst

Shashlik Onions

Club Sandwich « Classic »

39

Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei,

Avocado & French Fries

Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg,


Avocado & French Fries

Wagyu Burger	39
Brioche Bun, Tomate, karamellierte Zwiebel & Appenzeller Käse	
Brioche Bun, Tomato, caramelized Onion & Appenzeller Cheese	


STARTERS & SOUP

Sommerkräuter-Salat		19
Aprikose, Crispy Wildreis & Pommery-Senf Vinaigrette		
mit gebratenen Pfifferlingen +10		
Summer Herb Salad		
Apricot, wild Rice & Pommery Mustard- Vinaigrette		
with fried Chanterelles +10		
Ziegenfrischkäse		19
Wassermelone, Taggiasca-Oliven & Sonnenblumenkernen		
Goat Cream Cheese		
Watermelon, Taggiasca Olives & Sunflower Seeds		
« Salz-Schlemmer-Schnitte »		
Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche		
Beef Tartare, Egg Yolk Cream & Crème Fraîche		
Osciètre Caviar 10 g		56
Osciètre Caviar 30 g		128
Bisque von Schweizer Garnelen		24
Salicorn & Wan Tan		
Swiss Shrimp Bisque		
Salicorn & Wan Tan		

PASTA








Safran-Linguine Burrata, Kirschtomaten & Basilikum Saffron Linguine Burrata, Cherry Tomatoes & Basil		28
Casarecce Alfredo Rauchlachs & grüner Spargel Alfredo Casarecce Smoked Salmon & green Asparagus		36

SWEETS & CHEESE

Crème Brûlée Aprikose & Verbene Apricot & Verbena		19
Hausgemachte Glacé Home-made Ice Cream		je each 6
Vanille Vanilla Kokosnuss Coconut Milch Milk Schokolade Chocolate Mango-Passionsfrucht Mango-Passionfruit Himbeer Raspberry Zitrone Lemon		
Käse-Variation Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse Cheese Selection Fig Mustard, Pear Bread & Nuts		22

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich im Menü enthaltener Allergene.
We are glad to give more information regarding containing allergens on request.

Pâtisserie

Dolder Torte Signature Dolder Cake		9.50
Kokosnuss Mousse mit Mango-Maracuja Coconut Mousse with Mango-Maracuja		9
Schokoladen-Gâteau Chocolate Gâteau		10
Himbeer-Riegel Raspberry Bar		10
Tarte au Citron Lemon Tarte		9
Gugelhupf von der Araguani Schokolade Ring Cake from Araguani Chocolate		6
Madeleine		4
Erdbeer-Schnitte Strawberry Slice		9
Praline		3.50
Macaron		2.50

Fragen Sie nach Tages-Specials oder gönnen Sie sich einen Blick in unsere Vitrine. Täglich zwischen 12:00 Uhr und 22:00 Uhr, auch als Take Away verfügbar.

Ask your waiter about our daily specials or have a look at our showcase. Fresh sweets daily from noon to 10 pm also available as take away.