



# FOOD


Lobby  
11.00 - 22.30

## SMALL BITES


Gillardeau Auster	
Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette	
Gillardeau Oyster	
Chester Bread & Raspberry-Vinaigrette	
3 Stück, 3 pieces	27
6 Stück, 6 pieces	54
Iberico Schinken-Kroketten, 4 Stück	14
Iberico Ham Croquettes, 4 pieces	
Foie Gras-Blini, 4 Stück	18
Foie Gras-Blini, 4 pieces	

## STARTERS & SOUP

Nüsslisalat		22
Schwarzwurzel, Walnüsse & Kartoffel-Trüffel-Dressing		
mit geräuchertem Wildschweinschinken		+10
Lambs Lettuce		
Salsify, Walnuts & Potato-Truffle-Dressing with smoked Boar Ham		
Ikarimi Rauchlachs		34
Eingelegtes Wurzelgemüse, Forellenkaviar & Schnittlauchöl		
Ikarimi Smoked Salmon		
Pickled Root Vegetables, Trout Caviar & Chive Oil		
« Saltz-Schlemmer-Schnitte »		
Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche		
Beef Tartare, Egg Yolk Cream & Crème Fraîche		
Osciète Caviar 10 g		62
Osciète Caviar 30 g		152

Hokkaido Kürbis-Crèmesuppe Kürbis-Chutney, Hüttenkäse & Nuss-Granola Hokkaid Pumpkin Cream Soup Pumpkin Chutney, Cottage Cheese & Nut Granola		19
--	---	----

## CLASSICS

Caesar Salad Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons Lettuce, Parmesan Dressing & Croutons		24
Nature   Plain		28
Speck   Bacon		32
Stubenküken   Spring Chicken		34
Riesencrevetten   King Prawns		

Dumpling Selection	28
Sesam & Soja Sauce, je 2 Stück	
Sesame & Soy Sauce, 2 pieces each	
Garnele   Shrimp	
Ente   Duck	
Schwein   Pork	

Dolder Truffle Fries		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

**Vegan Szegediner Gulasch** 32

**Sauerkraut, Kartoffeln & geräucherter Tofu**

Vegan Szegedin Goulash

Sauerkraut, Potatoes & smoked Tofu



## SWEETS & CHEESE

**Zimt-Crème Brûlée** 17  
**Eingelegte Zwetschge & Kakao**  
Cinnamonn Crème Brûlée  
Pickled Plum & Cocoa

**Hausgemachte Glacé**  
Home-made Ice Cream

VEGGIE  
 je | each  
**6**

**Vanille | Vanilla**  
**Kokosnuss | Coconut**  
**Schokolade | Chocolate**  
**Mango-Passionsfrucht | Mango-Passionfruit**  
**Himbeer | Raspberry**  
**Zitrone | Lemon**

**Käse-Variation**  
**Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse**  
Cheese Selection  
Fig Mustard, Pear Bread & Nuts

VEGGIE  
 **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

<b>Dolder Torte</b> Signature Dolder Cake		<b>9.50</b>
<b>Kokosnuss Mousse mit Mango-Maracuja</b> Coconut Mousse with Mango-Maracuja		<b>9</b>
<b>Schokoladen-Gâteau</b> Chocolate Gâteau		<b>10</b>
<b>Pistazien-Riegel mit Aprikose</b> Pistachio Bar with Apricot		<b>10</b>
<b>Cassis-Pecannuss-Törtchen</b>		<b>10</b>
<b>Tarte au Citron vert</b> Lime Tarte		<b>9</b>
<b>Gugelhupf von der Araguani Schokolade</b> Ring Cake from Araguani Chocolate		<b>6</b>
<b>Madeleine</b>		<b>4</b>
<b>Praline</b>		<b>3.50</b>
<b>Macaron</b>		<b>2.50</b>

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.

