

Spa Café Menü

SPA CAFÉ MENU

Wir laden Sie ein zu einer Stärkung während Ihres Spa-Tags. Wie beim ganzen Konzept im Spa bauen wir auf den Life-Balance-Themen Beauty, Relax, Vitality und Detox auf. Wählen Sie genau das richtige Essen für Ihren derzeitigen Zustand.

Auch für Ihr SWAMI Programm finden Sie die richtigen Zutaten. Für einen SWAMI Genotyping Test machen wir gerne einen Termin.


Come and enjoy some refreshment during your day at the Spa. Just as in the rest of the Spa, our menu follows the Life Balance concept and its themes of Beauty, Relax, Vitality and Detox. Choose the perfect meal for your current condition. You will also find the right ingredients for your SWAMI programme. We will be happy to arrange an appointment for a SWAMI GenoType test.

Rauchlachs: Norwegen | Snow Crab: Nordostatlantik | Ente: Frankreich | Rind/Kalb/Lamm: Schweiz | Kaviar: Frankreich | Wildschwein: Schweiz | Blackcod | Nordostpazifik | Zander: Schweiz | Mistkratzerli: Schweiz | Iberico Schinken: Spanien | Tintenfisch: Spanien | Sardine: Frankreich | Auster: Frankreich | Foie Gras: Frankreich | Steinbock: Schweiz

Smoked salmon: Norway | Snow crab: Northeast Atlantic | Duck: France | Beef/Veal/Lamb: Switzerland | Caviar: France | Wild boar: Switzerland | Blackcod | Northeast Pacific | Zander: Switzerland | Mistkratzerli: Switzerland | Iberico ham: Spain | Squid: Spain | Sardine: France | Oyster: France | Foie Gras: France | Capricorn: Switzerland

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer und Service.
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax and service.

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage Auskünfte bezüglich der Herkunft von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie im Menü enthaltener Allergene.
We would be glad to give more information concerning the origin of meat, fish and seafood as well as containing allergens on request

 Vegetarisch
Vegetarian

 Vegan

GESUNDE BOWLS

Beauty Bowl

Nüsslisalat, Quinoa, Thaispargel, Rüebli, Randen,
Erbsen, Rote Kresse, Hanfsamen & French-Dressing

24

Relax Bowl

Tuna Tatar, Sushi Reis, Radieschen, gelber Rettich, Nori
Wakame & Japanisches Sesam-Dressing

34

Vitality Bowl

Spinat, Couscous, Gurke, Hummus, Tomaten
Falafel, Pinienkernen & Granatapfel & Hausdressing

28

Detox Bowl

Rukola, Süsskartoffel gebacken, Blumenkohl, Brokkoli, Kürbiskerne,
Peperoni, Kefen, Enoki, Sesam-Mix, Joghurtdip

26

Griechische-Salat Bowl

Gurken, Tomaten, Paprika Rot, Paprika Gelb, Fetakäse,,
Taggiasca Oliven, Zwiebel, Lattich Blätter, Olivenöl Dressing

19

Focaccia Sandwich

Mortadella, Mozzarella, Pistazien,
Rucola, & Taggiasca Oliven

18

HEALTHY BOWLS

Beauty Bowl

Nut Salad, Quinoa, Thai Asparagus, Carrots, Beetroot,
Peas, Red Cress, Hemp Seeds & French Dressing

24

Relax Bowl

Tuna Tartare, Sushi Rice, Red Radishes, Yellow Radishes, Nori,
Wakame & Japanese Sesame Dressing

34

Vitality Bowl

Spinach, Couscous, Cucumber, Hummus, Tomatoes
Falafel, Pine Nuts & Pomegranate & House dressing

28

Detox Bowl

Rocket, Sweet Potatoes, Cauliflower, Broccoli, Pumpkin Seeds,
Peperoni, Peat, Enoki, Sesame Mix, Yoghurt Dip
& Olive Oil Dressing

26

Greek Salad Bowl

Cucumber, Tomatoes, Red Bell Pepper, Yellow Bell Pepper,
Feta Cheese, Olives, Onions, Lettuce Leaves & Olive Oil Dressing

19

Focaccia Sandwich

Mortadella, Mozzarella,
Arugula, & Taggiasca Olives

18

HAUPTSPEISEN

(Zubereitung 30 Minuten)

Salat «Niçoise»

Römersalat, Grüne Bohnen & Wachtelei

22

mit Balfego Thunfisch

+16

Ganze Artischocke à la Barigoule

Schwarzer Knoblauch & Pommery-Senf

28

Brunnenkresse-Cappuccino

Kaisergranat & Erbsen

22

Wagyu Burger

Brioche Bun, Tomate, Karamellierte Zwiebel und Appenzeller Käse

39

Club Sandwich (Classic) mit French Fries

Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei & Avocado

38

Caesar Salat mit Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons

Nature  **24**

Stubenküchenbrust **32**


Crevetten **34**

Dolder Truffle Fries

16

MAIN COURSES

(Preparation 30 minutes)


Nicoise salad 

Romaine Lettuce, Green Beans & Quail Egg

22

with Balfego Tuna

+16

Whole artichoke à la Barigoule 

Black Garlic & Pommery Mustard

28

Watercress Cappuccino

Norway Lobster & Peas

22

Wagyu Burger

Brioche Bun, Tomato, Caramelized Onion and Appenzeller Cheese

39

Club Sandwich (Classic) with French Fries

Chicken breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg & Avocado

38

Caesar salad with lettuce, Parmesan dressing & croutons

Nature  24

Poussin Breast 32

Shrimp 34

Dolder Truffle Fries 

16

FRISCHE SÄFTE | FRESH JUICES

33cl

RELAX

Birne | Fenchel | Roter Apfel
(Pear | Fennel | Red Apple)

DETOX

Ananas | Gurke | Grüner Apfel
(Pineapple | Cucumber | Green Apple)

VITALITY

Orange | Karotten | Ingwer
(Orange | Carrot | Ginger)

BEAUTY

Orange | Roter Apfel | Sellerie
(Orange | Red Apple | Celery)

15

Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse in Kunststoffgläser serviert.
For safety reasons, our drinks are served in plastic glasses on the terrace.

SOFT DRINKS

Cola Fanta Sprite Süssmost Rivella 33cl	7,50
Ice Tea (Classic Paradise)	8,50
Cranberry Juice Tomato Juice 30cl	8,50
Day Protein Shake (Vanille Chocolate)	8,50
Coconut Water, 33cl	9
Red Bull, 25cl	9

MINERAL

Aqua Panna San Pellegrino 50cl	9
Evian 50cl	9
Fiji 50cl	9
Perrier 33cl	9
Valser 75cl	13

SELECTION OF «Läng Gass» HOT TEAS

Darjeeling Earl grey English breakfast	9
Green Sencha Jasmin Chun Hao	9
Chamomile Menthe du Maroc Vervain	9
Berner Rosen Rooibos Bai Mu Dan White	9

BEER

Vollmond Heineken Ittinger, 33cl	9
Clausthaler (non alcoholic), 33cl	9
Erdinger Weissbier, 33 cl	11

Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse in Kunststoffgläser serviert.
For safety reasons, our drinks are served in plastic glasses on the terrace.

COCKTAILS

Hugo Züri Chic
with Champagne
24

Aperol Sprizz Züriberg
with Champagne
24

Züri Gin Tonic
with Turicum Gin | Balsamico cream
26

Campari Soda
Campari & Soda Water
17

Sunset Caipirinha
Cachaça | Passion fruit | Cranberry
24

Poolside Mojito
Bacardi | Lemon water | Limette | Minze
24

Diamond Caipiroska
Vodka | Champagne | Limette
24

Virgin Mojito | Virgin Caipirinha
with Ginger Ale (Alcohol free)
15

Bloody Mary
Vodka | Tomato juice | Worcestershire sauce
19

Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse in Kunststoffgläser serviert.
For safety reasons, our drinks are served in plastic glasses on the terrace.

WINES

SPARKLING – CHAMPAGNE

AR Lenoble Brut Intense, 10 cl
20

AR Lenoble Rosé Terrois, 10 cl
27

Veuve Cliquot Bottle 37,5 cl
71

WHITE

Weinbau Schwarzenbach, Meilener
Chardonnay Barrique, 10 cl
14

Venica & Venica, Ronco delle Mele
Sauvignon blanc, 10 cl
17

Weingut Barth, Rüdesheimer
Riesling, 10 cl
9

ROSÉ

Le Caprice de Clementine,
Chateau les Valentines, 10 cl
12

RED

Bodegas Garcia Figuero, Crianza,
½ Bottle 37,5 cl
42

Castello di Ama, Chianti Classico,
½ Bottle 37,5 cl
69

Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse in Kunststoffgläser serviert.
For safety reasons, our drinks are served in plastic glasses on the terrace.

ICE CREAM FROM ZURICH

SORBETS

Erdbeere (Strawberry)
Ingwer-Limette (Ginger and Lime)



ICE CREAMS

Schokolade (Chocolate)
Fiori di Latte (Fiori di Latte)

Becher 100ml - Cup 100ml

5

DESSERTS

Gugelhupf von der Araguani Schokolade 
Ring Cake from Araguani Chocolate 

6

Lime Tart

Tart au Citron

11

Bircher Müesli

mit Beeren und Nüssen
with Berries and Nuts

9