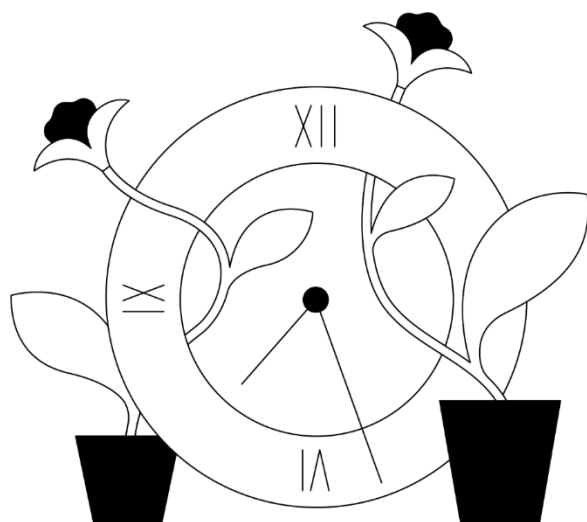


# Lobby Lounge Karte



**HOTEL ST. PETER**

## Getränke

Mineral mit & ohne Still & sparkling water	50 cl	7
Coca Cola   zero	33 cl	6
Rivella rot   blau	33 cl	6
Apfelschorle Apple Spitzer	33 cl	6
Sprite	33 cl	6
Tonic Fever - Tree	25 cl	6
Red Bull	25 cl	6
Fusetea Zitrone Icetea lemon	40 cl	6

## Kaffee

Kaffee Coffee	6
Milchkaffee Flat white	6
Espresso	5
Doppelter Espresso Double espresso	6
Cappuccino	6
Latte Macchiato	7
Heisse Schokolade Hot chocolate	7
Heisse Ovomaltine Hot ovomaltine	7

## Säfte

Orangen   Maracuja   Grapefruit   Bodyguard Multivitamin   Tomaten	20 cl	7
---	-------	---

## **Sirocco Tee**

9

### **Schwarztee**

Black tea

Ceylon Sunrise | Gentle Blue

### **Grüntee**

Green tea

Japanese Sencha | Green Tropic

### **Kräutertee**

Herbal tea

Ginger Lemon | Piz Palü | Maroccan Mint | Verbena

### **Früchtetee**

Fruit tea

Red Kiss | Camomile Orange Blossoms

## **Bier**

Appenzeller Quöllfrisch Lager beer	33 cl	7
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei Non-alcoholic beer	33 cl	7

## **Aperitiv**

Aperol Spritz		13
Hugo		13
Appenzeller Alpenbitter 29%	4 cl	9
Ramazotti Amaro 30%	4 cl	9

<b>Weisswein</b>	10 cl	75 cl
<b>Château maison Blanche Grand Cru</b> AOC Chablais   Waadt   Yvorne Chasselas	15	90
<b>Heida du Valais</b> AOC Albert Mathier et fils   Wallis   Schweiz Heida	10	60
<b>Chardonnay Vin France</b> Doudet-Naudin   Burgund   Frankreich Chardonnay	10	60
<b>SO White Cuvée</b> Schweiz Chardonnay   Riesling   Pinot Blanc	8	50
<b>Schaumwein</b>	10cl	75cl
<b>SO Sparkling Prosecco</b>	10	60
<b>Perrier Jouet Champagner</b>	17	95

<b>Rotwein</b>	10 cl	75 cl
----------------	-------	-------

<b>SO Red Cuvée</b>	9	55
---------------------	---	----

AOC la Côte | Cuvée rouge | Schweiz  
Galotta Gamay

<b>Rubiolo Chianti</b>	9	55
------------------------	---	----

DOCG Gagliole | Italien | Toscana  
Sangiovese | Merlot

<b>Château Dalem Fronsac</b>	15	90
------------------------------	----	----

AOC Fronsac | Frankreich | Bordeaux  
Merlot | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

<b>Barolo DOCG Serralunga d'Alba</b>	15	90
--------------------------------------	----	----

Rivetto | Italien | Piemont  
Nebbiolo

<b>Riserva Aurelio Merlot</b>	15	90
-------------------------------	----	----

DOC Cantina il Cavaliere | Tessin | Schweiz  
Merlot

<b>Valduero Reserva</b>	15	90
-------------------------	----	----

Ribera del Duero DO | Spanien  
Tempranillo

<b>Impero Amarone della Valpolicella</b>	12	70
--	----	----

DOC Classico Monte Frà | Venetien | Italien  
Corvina | Rondinella | Molinara

## Spirituosen

<b>Gin</b>		14
------------	--	----

Bombay 40%	4 cl	15
------------	------	----

4 cl  
4 cl

Turicum 41.5%	4 cl	16
Hendrick's 41.4%	4 cl	20
Gin Mare 42.7%		

### **Scotch Whiskey**

Ballantines 40%		12
Johnnie Walker Red 40%	4 cl	12
Johnnie Walker Black 40%	4 cl	14
Chivas Regal 40%	4 cl	18

### **Malt Whiskey**

Lagavulin 43%		14
Glenfarclas Malt 8 years 40%	4 cl	18

### **Bourbon Whiskey**

Jim Beam 40%		9
Four Roses 40%	4 cl	12
Jack Daniels 40%	4 cl	16

### **Cognac**

Remy Martin VSOP 40%	4 cl	16
----------------------	------	----

### **Rum**

Bacardi Carta Blanca 37.5%	4 cl	9
Havana Club Anejo 7 años 40%	4 cl	16

### **Tequila**

Tequila Sierra Gold 38%	4 cl	9
-------------------------	------	---

### **Vodka**

Absolut 40%		9
Stolichnaya 40%	4 cl	9
Swiss Classic Vodka 40%	4 cl	14

### **Grappa**

Berta	2 cl	14
-------	------	----




## Hot Panini

- Bella Italia** 19  
Ciabatta mit Gruyère | Schwarzwaldspeck |  
geräucherter Bauernschinken und Pesto  
Ciabatta bread filled with Swiss Gruyère cheese |  
Black Forest bacon | smoked ham and pesto
- Caprese** 17  
Oliven-Ciabatta mit Mozzarella | Tomaten |  
frisches Basilikum und Pestosauce  
Olive-Ciabatta with mozzarella | tomato | fresh basil  
and pesto sauce
- Vegetariana** 17  
Ciabatta mit Antipasti | Mozzarella |  
frischer Rucola und Tomatensauce  
Ciabatta bread with antipasti | mozzarella | fresh  
rocket and tomato sauce
- Borsa Orientale** 19  
Fladenbrot mit Geflügelfleisch | Peperoni |  
Tomaten | Barbecue und Joghurtsauce  
Pita-bread filled with chicken and turkey meat | sweet  
pepper | tomato | barbecue and yoghurt sauce

## Pizza

<b>Margherita</b>	28 cm	19
Tomaten   Mozzarella		
Tomato   mozzarella		


<b>Prosciutto</b>	28 cm	22
Tomaten   Mozzarella   Schinken		
Tomato   mozzarella   ham		

<b>Salat Salad</b> 		
Gemischter Blattsalat		9
Mixed lettuce		

## Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen		9
Warm chocolate cake		

## Legende

 Die Rezeptur des Gerichts enthält ausschliesslich pflanzliche Zutaten (vegetarisch). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.

## Herkunftsdeklarationen

### Fleisch

Schweinefleisch – Pork CH  
Geflügel – Poultry CH

### Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



Unser Instagram

Lobby-Lounge Bar St. Peter  
In Gassen 10  
8001 Zürich

stpeter@sorellhotels.com  
[www.sorellhotels.com/](http://www.sorellhotels.com/)  
+41 44 521 03 03