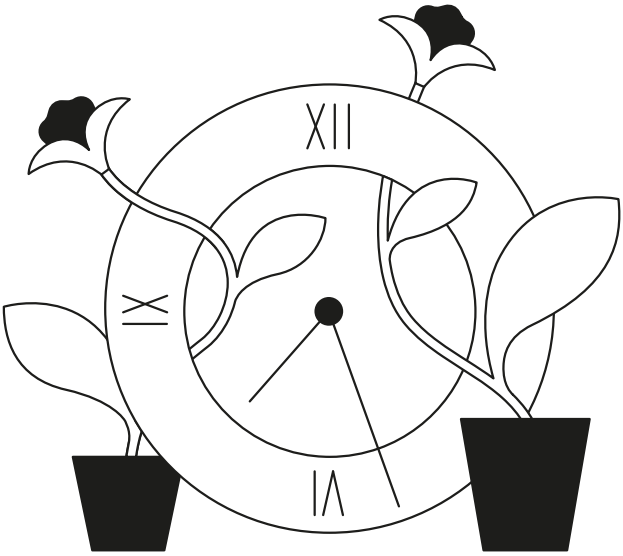
Lobby & Lounge Karte



HOTEL
ST. PETER

Sprizz

Sprizz zéro 12
Martini Vibrante, Kolonne 0 Cuvée Blanc prickelnd, Soda
Martini Vibrant, Column 0 Cuvée Blanc sparkling, soda

Sprizz Sour 12
Verjus, Tonic, Soda
Verjus, tonic, soda

Wermuth

Negroni 16
Jsotta senza rot, Martini Vibrante, Siegfried Wonderleaf
Jsotta senza red, Martini Vibrante, Siegfried Wonderleaf

Mocktails

Basil Smash virgin 16
Mikks Basil Lime, Seedlip Garden
Mikk's Basil Lime, Seedlip Garden

Espresso Martini virgin 16
Mikks Coldbrew cacao, Rebels 0% Malt Blend
Mikks Coldbrew cacao, Rebels 0% Malt Blend

Alle Preise inkl. Mwst.

Säfte

Naturreiner Bio Apfelsaft *Pure organic apple juice*	20 cl	9
Frisch gepresster Orangensaft *Freshly squeezed orange juice*	20 cl	7
Grapefruit	20 cl	7
Bodyguard *Multivitamin*	20 cl	7
Tomatensaft *Tomato juice*	20 cl	7

Alkoholfreie Weine

Kolonne 0 Cuvée Blanc prickelnd *Column 0 Cuvée Blanc sparkling*	10 cl	9
	75 cl	64
Verjus Weingut am Stein DE	37 . 5 cl	32

Fermented Botanicals

Passing Clouds	75 cl	69

Teebasierte Getränke

Sparkling Tea Rosé Winninger Sektmanufaktur C-Klasse, Mosel *Winninger Sektmanufaktur C-Class, Mosel*	20 cl	18

Alle Preise inkl. Mwst.

Softdrinks

Henniez ohne *Still water*	50 cl	7
Evian *Still water*	50 cl	7
Henniez mit *Sparkling water*	50 cl	7
San Pellegrino *Sparkling water*	50 cl	7
Coca Cola | Coca Cola Zero	33 cl	6
Rivella rot | Rivella blau	33 cl	6
Apfelschorle	33 cl	6
Sprite	30 cl	6
Fever-Tree Tonic	25 cl	6
Fever-Tree Ginger Beer	25 cl	6
Red Bull	25 cl	6
Zitronen Eistee *Ice tea lemon*	30 cl	6
Red Bull	50 cl	7

Alle Preise inkl. Mwst.

Heisse Getränke

Kaffee *Coffee*	Tasse	6
Milchkaffee *Flat white*	Tasse	6
Espresso	Tasse	5
Doppelter Espresso *Double espresso*	Tasse	6
Cappuccino	Tasse	6
Latte Macchiato	Tasse	7
**Heisse	Kalte Schokolade** *Hot	cold chocolate*	Tasse	7
**Heisse	Kalte Ovomaltine** *Hot	cold ovomaltine*	Tasse	7
Matcha Latte	Tasse	9

Alle Preise inkl. Mwst.

Sirocco Tee

Ceylon Sunrise Schwarztee *Black tea*	Portion	9
Gentle Blue Schwarztee *Earl Grey black tea*	Portion	9
Japanese Sencha Japanischer Grüntee *Japanese green tea*	Portion	9
Black Chai Schwarztee mit Gewürzen *Black tea with spices*	Portion	9
Ginger Lemon Dream Kräuter Tee Ingwer Zitrone *Herbal tea ginger and lemon*	Portion	9
Piz Palü Schweizer Kräutertee *Swiss herbal tea*	Portion	9
Moroccan Mint Marokkanischer Minzetee *Moroccan mint tea*	Portion	9
Verbena Verveinetee *Verbena tea*	Portion	9
Camomile Orange Blossoms Kamillentee mit Orangenblüten *Camomile tea with orange blossom*	Portion	9
Red Kiss Früchtetee *Fruit tea*	Portion	9
Rooibos Tangerine Kräutertee *Herbal tea*	Portion	9

Alle Preise inkl. Mwst.

Bier

Appenzeller Quöllfrisch *Lager beer*	33 cl	7
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei *Non-alcoholic beer*	33 cl	7

Drinks

Aperol Spritz	14
Limoncello Spritz	14
Campari Spritz	14
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limetten *Prosecco, elderflower syrup, soda, mint, lime*	14
Bombay Gin Tonic	14
Turicum Gin Tonic	15
Hendrick's Gin Tonic	16
Gin Mare Gin Tonic	20
Espresso Martini Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso *Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso*	16
Negroni sbagliato Campari, Wermuth, Prosecco *Campari, vermouth, prosecco*	16
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Beer *Vodka, lime juice, ginger beer*	16

Alle Preise inkl. Mwst.

Schaumwein

Prosecco Colle Baio Brut Biologico	10 cl	8
	75 cl	57
Perrier Jouet Champagner	10 cl	18
	75 cl	95

Weisswein

Riesling – Sylvaner «Sorell» Weingut Roman Hermann | Graubünden | Schweiz *Riesling | Sylvaner AOC*	10 cl 75 cl	9 64
Züribieter Cuvée weiss AOC Weingut Landolt | Zürcher Weinland | Schweiz *Pinot Gris | Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau) | Sauvignon Blanc*	10 cl 75 cl	8 50
Château maison Blanche Grand Cru Yvorne AOC Chablais | Waadt | Schweiz *Chasselas*	10 cl 75 cl	15 90
Heida du Valais AOC Albert Mathier et fils | Wallis | Schweiz *Heida*	10 cl 75 cl	10 60
Chardonnay Vin France Doudet-Naudin | Burgund | Frankreich *Chardonnay*	10 cl 75 cl	10 60

Alle Preise inkl. Mwst.

Rotwein

Pinot Noir Grand Dame «Sorell» Weingut Roman Hermann | AOC Graubünden | Schweiz *Pinot Noir*	10 cl 75 cl	9 69
Chianti Classico Riserva DOCG Castello di Monsanto | Toskana | Italien *Sangiovese*	10 cl 75 cl	9 55
Impero Ripasso Valpolicella Veneto | Italien *Corvina Veronese | Molinara | Rondinella*	10 cl 75 cl	12 70
Château Dalem Fronsac AOC Fransac | Bordeaux | Frankreich *Merlot*	10 cl 75 cl	15 90
Valduero Reserva 6 Anos Ribera del Duero DO | Spanien *Tempranillo*	75 cl	120

Alle Preise inkl. Mwst.

Spirituosen

Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	9
Campari	25%	4 cl	9
Limoncello	30%	4 cl	9
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	9

Gin

Bombay	40%	4 cl	14
Turicum	41.5%	4 cl	15
Hendrick's	41.4%	4 cl	16
Gin Mare	42.7%	4 cl	20

Scotch Whisky

Johnnie Walker Black	40%	4 cl	14
Chivas Regal	40%	4 cl	18

Malt Whiskey

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

Bourbon Whiskey

Four Roses	40%	4 cl	12
Jack Daniels	40%	4 cl	16

Cognac

Remy Martin VSOP	40%	4 cl	16

Rum

Havana Club Anejo 7 años	40%	4 cl	16

Alle Preise inkl. Mwst.

Vodka

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

Grappa

Berta	40%	2 cl	14

Alle Preise inkl. Mwst.

Gerichte

Gemischter Blattsalat 9
Mixed leaf salad

Zwiebelringe im Bierteig 16
mit gemischtem Blattsalat
Onion rings in beer batter with mixed leaf salad

Mozzarella Sticks paniert 16
mit gemischtem Blattsalat
Breaded mozzarella sticks with mixed leaf salad

Flammkuchen Elsässer Art 19
mit gemischtem Blattsalat
Flammkuchen Alsatian style with mixed leaf salad

Spinat-Pinienkernen Quiche 18
mit gemischtem Blattsalat
Spinach and pine nut quiche with mixed leaf salad

Hot Panini 19
Ciabatta-Brot mit Gruyère | Schwarzwaldspeck | geräuchertem Bauernschinken | Pesto, dazu gemischter Blattsalat
Ciabatta bread filled with Gruyère cheese | Black Forest bacon | smoked ham and pesto, served with mixed leaf salad

Hot Panini 17
Ciabatta-Brot mit Antipasti | Mozzarella | Rucola | Tomatensauce, dazu gemischter Blattsalat
Ciabatta bread filled with antipasti | mozzarella | rocket and tomato sauce, served with mixed leaf salad

Dessert

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden 6
Please ask our staff

Alle Preise inkl. Mwst.

Die Rezeptur des Gerichts enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Die Rezeptur des Gerichts enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.

Herkunftsdeklaration

Fleisch
Schweinefleisch DE / CH

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Instagram

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

stpeter@sorellhotels.com
sorellhotels.com
+41 44 521 03 03