

SAISONALE KARTE

SEASONAL DISHES

VORSPEISEN / STARTERS

Marennens Oléron Nr. 2 Auster, pro Stück <i>Marennens Oléron n° 2 oyster, per piece</i>	5
Gemischter Blattsalat, Feigen, Granatapfel, Baumnüsse <i>Mixed leaf salad, figs, pomegranate, walnuts</i>	18
Gebratene Jakobsmuscheln Weisskohlsalat, Sauerrahm Mousse, Speck, Rotkohl Perlen <i>Roasted scallops, white cabbage, sour cream mousse, bacon, red cabbage pearl's</i>	21
Kidney-Bohnen Praline, Avocado, Mango (Vegan) 🍌 <i>Kidney-bean praline's, avocado, mango (vegan)</i>	23
Geräuchertes Lachsrückensfilet Buchweizen Blini, Randengelee, Apfel, Nüsse <i>Smoked salmon back fillet Buckwheat blini, beetroot glee, apple, nuts</i>	26

SUPPEN / SOUPS

Randen-Crèmesuppe, Ziegenfrischkäse Crostini <i>Beetroot cream soup, goat cheese crostini</i>	16
Sellerie-Crèmesuppe, Kartoffelstampf, gebratene Entenleber Croûtons <i>Celery cream soup, crushed potatoes, roasted duck liver croutons</i>	19

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Kürbis Risotto, Maroni, Greyerzer-Käse, Pilze <i>Pumpkin risotto, chestnuts, Greyerzer-cheese, mushrooms</i>	29 / 35
Spinat-Ricotta Ravioli, gebackenes Ei, Belperknolle <i>Spinach-ricotta ravioli, fried egg, Belperknolle-cheese</i>	34
Gebackener Panisse, Gemüse-Sojamilch Jus 🍌 Ofen-Randenpüree, Schmorzwiebel gefüllt mit Pilzen (Vegan) <i>Fried panisse, vegetables and soymilk jus Baked beetroot puree, braised onion stuffed with mushrooms (Vegan)</i>	34
Gerösteter Kürbis, weisse Bohnencreme Topinambur Chip, Trüffel-Gemüse Jus (Vegan) 🍌 <i>Roasted pumpkin, white bean cream Jerusalem artichoke, truffle vegetables jus (Vegan)</i>	39



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.
These light dishes contribute to a healthy and balanced diet.

Alle Preise in CHF inkl. MWST und Service
All prices in CHF including VAT and service

FISCH / FISH

Miesmuscheln nach Seemanns Art, Pommes Frites <i>Mussels seaman's style, French fries</i>	26 / 38
Gebratenes Rotbarbenfilet, Fenchelschaum Kartoffel-Steckrübenpüree, Rosenkohl mit Speck <i>Roasted red mullet fillet, fennel foam Potato and turnip puree, Brussels sprouts with bacon</i>	55
Gebratenes Skreifilet, Zitronen-Knoblauchschaum Venere-Risotto, Blattspinat <i>Roasted Skreifilet, Lemon-garlic foam Venere-risotto, leaf spinach</i>	48

FLEISCH / MEATS

Geschmorte Kalbskopfbacken Austernpilzen, Bramata Polenta, Mini Gemüse <i>Braised calf's head cheek's Oyster mushrooms, Bramata polenta, mini vegetables</i>	42
Im Ofen gegarte Taubenbrust im Brotmantel, Portwein Jus Pflaumen-Ingwerkompott, Wirz, Steckrübenpüree <i>Oven cooked pigeon breast in bread crust, port wine jus Plum-ginger compote, savoy cabbage, turnip puree</i>	52
Gebratenes "Ojo de Agua" Bio-Rindsfilet Rossini Rotwein Jus, Balsamico Kartoffeln, Wintergemüse <i>Roasted organic beef fillet "Ojo de Agua" Rossini Red wine jus, balsamic potatoes, winter vegetables</i>	61
Duett vom Lamm, Preiselbeer-Rahmsauce Orangen-Thymian Gnocchi, Schwarzwurzel Gemüse <i>Duo of lamb, lingonberry cream sauce Orange-thyme gnocchi, salsify's</i>	44

REGIONAL FLAVOURS

Mit "Saveurs Régionales" präsentieren wir Ihnen erlesene Spezialitäten aus der Region
With "REGIONAL FLAVOURS" we introduce you selected specialties of the region

Gebratenes Saiblingsfilet aus der Fischzucht von Chamby Pernod-Dill Sauce, Kartoffelstampf mit Limetten, Randengemüse <i>Roasted char fillet from the fish breeding of Chamby Pernod dill sauce, crushed potatoes with limes, beetroot vegetables</i>	37
---	----



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.
These light dishes contribute to a healthy and balanced diet.

Alle Preise in CHF inkl. MWST und Service
All prices in CHF including VAT and service

JACK'S BRASSERIE KLASSIKER

JACK'S BRASSERIE CLASSICS

VORSPEISEN / STARTERS

Gratinierte Schnecken, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Baguette <i>Snails "au gratin", shallots, garlic, parsley, French baguette</i>	17
Entenleber Terrine, Portweingelee, Apfel, Brioche <i>Duck liver terrine, port wine jelly, apple, brioche</i>	32
Tatar vom "Ojo de Agua" Bio-Rind, Toast oder Pommes Frites <i>Organic "Ojo de Agua" beef tartar, toast or French fries</i>	31 / 41

SUPPEN / SOUPS

Rindskraftbrühe, Siedfleischwürfel, Wurzelgemüse  <i>Beef consommé, boiled beef cubes, root vegetables</i>	18
--	----

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Jack's Wienerschnitzel Lauwarmer Kartoffel-Vogerlsalat <i>Jack's Wienerschnitzel Potato and lamb's lettuce salad served warm</i>	39 / 49
Elsässer Sauerkraut <i>Alsatian sauerkraut</i>	38
Kalbskopf, Senf-Vinaigrette <i>Calf's head, mustard-vinaigrette</i>	39
Pochierter halber Hummer Sautierte Jakobsmuscheln, Hummerschaum, Pilaw Reis, Fenchel <i>Poached half lobster Sautéed scallops, lobster foam, pilaf rice, fennel</i>	66
Gschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Butterrösti, Marktgemüse <i>Sliced veal Zurich style Butter roesti, market vegetables</i>	48
Konfierte Entenkeule Orangen Jus, Entenleber, Kartoffelstampf, Gemüse <i>Duck leg confit Orange gravy, duck liver, crushed potato, vegetables</i>	49





Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.
These light dishes contribute to a healthy and balanced diet.

Alle Preise in CHF inkl. MWST und Service
All prices in CHF including VAT and service

GLUTEN UND LAKTOSE FREIE SPEISEN

GLUTEN FREE AND DAIRY FREE DISHES

VORSPEISEN / STARTERS

Gemischter Blattsalat, Feigen, Granatapfel, Baumnüsse 	18
<i>Mixed leaf salad, figs, pomegranate, walnuts</i>	
Entenleber Terrine, Portweingelee, Apfel, Brioche	32
<i>Duck liver terrine, port wine jelly, apple, brioche</i>	
Rindskraftbrühe, Siedfleischwürfel, Wurzelgemüse 	18
<i>Beef consommé, boiled beef cubes, root vegetables</i>	

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Gebackener Panisse, Gemüse-Sojamilch Jus 	34
Ofen-Randentpüree, Schmorzwiebel gefüllt mit Pilzen (Vegan)	
<i>Fried panisse, vegetables and soymilk jus</i>	
<i>Baked beetroot puree, braised onion stuffed with mushrooms (Vegan)</i>	
Gerösteter Kürbis, weisse Bohnencreme	39
Topinambur Chip, Trüffel-Gemüse Jus (Vegan) 	
<i>Roasted pumpkin, white bean cream</i>	
<i>Jerusalem artichoke, truffle vegetables jus (Vegan)</i>	
Miesmuscheln nach Seemanns Art, Pommes Frites	26 / 38
<i>Mussels seaman's style, French fries</i>	
Gebrautes "Ojo de Agua" Bio-Rindsfilet Rossini	61
Rotwein Jus, Balsamico Kartoffeln, Wintergemüse	
<i>Roasted organic beef fillet "Ojo de Agua" Rossini</i>	
<i>Red wine jus, balsamic potatoes, winter vegetables</i>	



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.
Ces plats légers contribuent à une alimentation saine et équilibrée.

Alle Preise in CHF inkl. MWST und Service
All prices in CHF including VAT and service

KATARISCHES MENU / QATARI MENU

Jereesh Rebian, gebratene Riesenkrevetten, Dinkel, Tomate, Ingwer 21
Jereesh Rebian, roasted shrimp, spelt, tomato, ginger

Machbous Dajaj, würzig mariniertes Pouletschenkel Fleisch 39
Gemüse Reis, Kardamom, Ingwer
Machbous Dajaj, spicy marinated chicken leg
Vegetable rice, cardamom, ginger

Sago Pudding gewürzt mit Kardamom, Safran 21
Sago pudding seasoned with cardamom, saffron

3 Gang Menü / *menu à trois plats* 70

Fleischdeklaration / *Origins of meat*

<i>Rind / beef</i>	<i>Argentinien* / Argentina*</i>
<i>Kalb / veal</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Schwein / pork</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Geflügel / chicken</i>	<i>Frankreich / France</i>
<i>Geflügel / chicken</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Lamm / lamb</i>	<i>Australien / Australia</i>
<i>Ente / duck</i>	<i>Frankreich / France</i>

** Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.*

** could be produced with antimicrobial treatment and / or other growth stimulant*

SCHWEIZERHOF FRÜHSTÜCK

Schweizerhof breakfast

Korb mit Brot und Süssgebäck, Konfitüre, Honig und Butter 45
Joghurt nach Wahl, Birchermüesli und Fruchtsalat
Schweizer Käse und kalte Fleischspezialitäten
Eierspeise nach Wahl mit 2 Beilagen
Frisch gepresster Fruchtsaft nach Wahl
Portion Kaffee, Tee oder Milchgetränke
Basket of bread and pastries, jam, honey and butter
Choice of yoghurt, birchermuesli and fruit salad
Selection of Swiss cheeses and cold cuts
Your choice of egg dish with two garnishes
Your choice of freshly squeezed fruit juice
Coffee, tea or milk drink

Ergänzen Sie Ihr Schweizerhof Frühstück mit einer kleinen Portion: 5
Rauchlachs, Salatgurke und Tomate oder Waffeln mit Beerenkompott

Complete your Schweizerhof breakfast with a small portion of :
Smoked salmon, cucumber and tomato or waffles with berry compote

CONTINENTAL FRÜHSTÜCK

Continental breakfast

Korb mit Brot und Süssgebäck, Konfitüre, Honig und Butter 25
Frisch gepresster Fruchtsaft nach Wahl
Portion Kaffee, Tee oder Milchgetränke
Basket of bread and pastries, jam, honey and butter
Your choice of freshly squeezed fruit juice
Coffee, tea or milk drink

Ergänzen Sie Ihr Continental Frühstück mit einer kleinen Portion: 5
Frucht Joghurt, Birchermüesli oder Fruchtsalat

Complete your Continental breakfast with a small portion of :
Fruit yoghurt, birchermuesli or fruit salad

BROT UND SÜSSGEBÄCK

Bread and pastries

Korb mit Brot und Süßgebäck <i>Basket of bread and pastries</i>	11
Weisser Toast oder Vollkorn Toast <i>White toast or whole wheat toast</i>	4
Croissant, Butter, Lauge, Vollkorn <i>Butter, lye or whole wheat croissant</i>	2
Vollwert-Brotkorb <i>Wholemeal bread basket</i>	8

MILCHPRODUKTE UND ZEREALIEN

Dairy and cereals

Birchermüesli <i>Birchermuesli</i>	10
Cornflakes oder Granola mit Milch oder Joghurt <i>Cornflakes or granola with milk or yoghurt</i>	8
Porridge mit Milch oder Wasser, süß oder salzig <i>Porridge with milk or water, sweet or savoury</i>	8
Joghurt Nature, Joghurt mit Früchten oder mit Beeren <i>Plain yoghurt, fruit yoghurt or berry yoghurt</i>	5

FISCH, FLEISCH, KÄSE

Fish, cold cuts and cheese

Rauchlachs-Teller mit Meerrettichsahne	12
<i>Smoked salmon platter with horseradish cream</i>	
Rohschinken-Teller (80 g)	14
<i>Raw ham platter (80 g)</i>	
Kalte Fleischspezialitäten	10
<i>Assorted cold cuts platter</i>	
Schweizer Käseauswahl	14
<i>Selection of Swiss cheeses</i>	
Bagel mit Rauchlachs oder Rohschinken	13
<i>Bagel with smoked salmon or raw ham</i>	

VITALE GERICHTE

Healthy dishes

Eiweiss-Rührei / Eiweiss-Omelette	Nature	12
<i>Scrambled egg whites / Egg white omelette</i>	<i>plain</i>	
Salatgurke und Tomate		6
<i>Cucumber and tomato</i>		
Grapefruitfilets		5
<i>Grapefruit supremes</i>		
Fettarmer Joghurt		6
<i>Low-fat yoghurt</i>		
Vital Müesli		8
<i>Healthy muesli</i>		
Geschnittene Saisonfrüchte oder Fruchtsalat		14
<i>Sliced seasonal fruit or fruit salad</i>		

WARME SPEISEN

Warm dishes

Gekochtes Ei <i>Boiled egg</i>		3
Pochierte Eier auf Toast (2 Eier) <i>Poached eggs on toast (2 eggs)</i>		12
Spiegeleier / Omelette / Rührei (2 Eier) <i>Fried eggs / Omelette / Scrambled eggs (2 eggs)</i>	Nature <i>plain</i>	8
	mit 2 Beilagen nach Wahl <i>with two garnishes of your choice</i>	12
Beilagen zu Spiegeleier, Omelette, Rührei: Schinken, Speck, Käse, Tomaten, Champignons, gebratener Schinken, knuspriger Speck, Cipolata <i>Garnishes for fried eggs, omelettes, scrambled eggs: ham, bacon, cheese, tomatoes, mushrooms, sautéed ham, crispy bacon, cipolata sausage</i>	Extra Beilage <i>Extra garnish</i>	2
Eier Benedikt: Zwei pochierte Eier auf Briochebrot mit einer Scheibe angebratenem Schinken, Blattspinat und Sauce Hollandaise <i>Eggs Benedict: two poached eggs on brioche bread with a slice of sautéed ham, spinach and Hollandaise sauce</i>		19
Hummer-Omelette <i>Lobster omelette</i>		35
French-Toast mit Zimt und Apfel-Vanillekompott <i>French toast with cinnamon and apple-vanilla compote</i>		12
Waffeln mit Beerenkompott <i>Waffles with berry compote</i>		12
Pancakes mit Ahornsirup <i>Pancakes with maple syrup</i>		12

SÄFTE UND SMOOTHIES

Juices and smoothies

Frisch gepresste BIO-Säfte, 3 dl

12

Freshly squeezed organic juices, 3 dl

**Orange, Grapefruit, saisonale Früchte gemischt,
Karotte, Tomate (pasteurisiert)**

*Orange, grapefruit, mixed seasonal fruits,
Carrot, tomato (pasteurized)*

Kalt gepresste Fruchtsäfte, 2.5 dl

12

Die Kaltpressung ist die gesündeste Methode Saft aus Obst und Gemüse zu gewinnen und dabei sämtliche wichtigen Nährstoffe zu erhalten. Wir beziehen unsere kaltgepressten Säfte von Berner Unternehmen I love Juice.



Cold pressed fruit-juice, 2.5 dl

Cold pressing is the healthiest method to gain juice from fruit and vegetables with retain the most important nutrients. We source all our cold pressed juices from the bernese company I love Juice.

Kickstart

Apfel, Zitrone, Ingwer

Apple, lemon, ginger

Heart Beet

Birnen, Randen, Apfel, Zitrone, Ingwer

Pear, beetroot, apple, lemon, ginger

Yong Glow

Ananas, Birne, Minze

Pineapple, pear, mint

KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE

Coffee and milk drinks

Tasse Kaffee / Espresso / Ristretto / Tee <i>Cup of coffee / Espresso / Ristretto / Tea</i>	6
Doppelter Espresso / Doppelter Ristretto <i>Double Espresso / Double Ristretto</i>	8
Portion Kaffee / Koffeinfreier Kaffee / Tee <i>Portion of coffee / Portion of decaffeinated coffee / Portion of tea</i>	10
Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato <i>White coffee / Cappuccino / Latte Macchiato</i>	8
Heisse oder kalte Ovomaltine / Milch <i>Hot or cold Ovomaltine / Milk</i>	8
Heisse oder kalte Schokolade Grand Cru <i>Hot or cold Grand Cru Chocolate</i>	10

L'ART DU THÉ SACHETS CRYSTAL

Tasse Tee / *Cup of tea*

6

Portion Tee / *Portion of tea*

10

English Breakfast

Klassische Englische Mischung aus Darjeeling-, Assam- und Ceylon- Tee. Aromatische, dunkle Tasse, ideal mit etwas Milch.
Classic English blend of Darjeeling, Assam and Ceylon tea. Aromatic, dark cup, ideal with milk. Ziehdauer/infusion time 3-5 Min.

Assam T.G.B.O.P.

Ein Tee mit viel „golden Tips“, reich an Tannin, ohne Herbe oder Bitterkeit, aber mit viel Kraft. Kann auch mit Milch getrunken werden.

A tea with a lot of "golden tips", rich in tannin, without bitterness or tartness, but very powerfull. Can be served with milk.

Ziehdauer/infusion time 3-5 Min

Earl Grey Supérieur

Erlesene Mischung aus Spitzentees (Yunnan und Keemun) aromatisiert mit reinem Bergamottöl.

Exquisite blend of teas (Yunnan and Keemun) flavoured with pure Bergamot oil. Ziehdauer/infusion time 3-5 Min

Darjeeling G.F.O.P. Supérieur

Mischung von Qualitätstees der zweiten Ernte (second Flush, Sommer), ergibt eine sehr schöne Farbe im Aufguss, geeignet für den Nachmittag. Wird ohne Milch getrunken.

Blend of quality teas from the second harvest (second flush, summer), gives a very nice color to the infusion, suitable for the afternoon. Is usually served without milk.

Ziehdauer/infusion time 3-5 Min

Chai

Klassischer indischer Gewürztee. Schwarztee aus Assam mit Ingwer, Kardamom, Zimt und Pfeffer.

Classical Indian spiced tea. Black tea from Assam with ginger, cardamom, cinnamon and pepper. Ziehdauer/infusion time 10-15 Min

Jasmin „1319“

Ein „grand cru“ unter den Jasmintees. Nur zartgerollte Teeblätter werden mit ausgesuchten Jasmin-Blüten vermischt. Exquisites Parfum.

A "grand cru" amongst the jasmine teas. Only delicately rolled tea leaves are blended with selected jasmine flowers. Exquisite perfume.

Ziehdauer/infusion time 1-3 Min

Medina, Thé vert à la menthe

Chinesischer Grüntee (Gunpowder) gemischt mit scharfer marokkanischer Minze, wird vor allem in Nordafrika getrunken. Sehr erfrischend.

Chinese green tea (Gunpowder) mixed with spicy Moroccan mint, Especially famous in North Africa. Very refreshing.

Ziehdauer/infusion time 2-3 Min

Sencha Fuji

Ein Grüntee für Kenner, wächst in der Nähe vom Berg Fuji. Seine feinen Blätter, sein grosses Aroma und sein subtiler Geschmack zeichnen seine aussergewöhnliche Bio-Qualität aus.

A green tea for connoisseurs. Grows near Mount Fuji. Its delicate leaves, great aroma and subtle flavour characterize its exceptional organic quality. Ziehdauer/infusion time 2-3 Min

Silver Sprout

Chinesischer Grüntee aus der Provinz Anhui. Angenehm und kräftig, aromatisch und frisch im Geschmack.

Chinese green tea from Anhui Province. The green, light silvery leaves are finely rolled. Comfortable and strong, aromatic and fresh taste.

Ziehdauer/infusion time 1-3 Min

Kamille

Dieses wohlriechende Kraut ist bekannt für seine entzündungshemmende und beruhigende Wirkung.

This fragrant herb is known for its anti-inflammatory and soothing effect. Ideal as a finale for a wonderful evening. Ziehdauer/infusion time 8-12 Min

Verveine

Eisenkraut. Kräftiger, aromatischer Kräuteraufguss, entspannt und stärkt das Herz.

Verveine. Strong, aromatic herbal infusion, relaxes and strengthens the heart. Ziehdauer/infusion time 8-12 Min

Symphonie de Fruits

Harmonische „Symphonie“ aus Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- und Orangenschale, Kornblüten und Ringelblumen, verfeinert mit Aromen von Mango und tropischen Früchten.

Harmonious "symphony" of hibiscus flowers, apple pieces, rose hip and orange peel, corn and marigold flowers, flavoured with aromas of mango and tropical fruits. Ziehdauer/infusion time min. 5 Min

Lynn

Rooibos mit Birnenstücken, Sultaninen, Datteln, Hagebutten, Malvenblüten, Zitronengras mit einem süsslich-fruchtigen Aroma.

Rooibos with pear pieces, raisins, dates, rose hip, mallow flower and lemongrass, finishing with a sweet-fruity aroma.

Ziehdauer/infusion time min. 5 Min