



# LOBBY LOUNGE BAR

## **SORELL HOTEL ST. PETER\*\*\*\***

In Gassen 10, 8001 Zürich  
T +41 44 521 03 03  
stpeter@sorellhotels.com  
sorellhotels.com/stpeter

*A member of ZFV*

**SORELL**  
HOTELS SWITZERLAND

# LOBBY LOUNGE

## Getränke und Snacks

### *Drinks and Snacks*

---

#### SOFTDRINKS

<b>Arkina ohne</b> <i>Still water</i>	50 cl	7.–
<b>Evian</b> <i>Still water</i>	50 cl	7.–
<b>Rhazünser</b> <i>Sparkling water</i>	50 cl	7.–
<b>San Pellegrino</b> <i>Sparkling water</i>	50 cl	7.–
<b>Coca Cola</b>	33 cl	6.–
<b>Coca Cola Zero</b>	33 cl	6.–
<b>Sprite</b>	33 cl	6.–
<b>Tonic</b>	25 cl	6.–
<b>Red Bull</b>	25 cl	6.–
<b>Hausgemachter Eistee</b> <i>Homemade ice tea</i>	33 cl	6.–

---

#### KAFFEE COFFEE

<b>Kaffee</b> <i>Coffee</i>	Portion	9.–
<b>Espresso</b>	Tasse	5.–
<b>Cappuccino</b>	Tasse	6.–
<b>Latte Macchiato</b>	Glas	7.–
<b>Heisse Schokolade</b> <i>Hot chocolate</i>	Tasse	7.–
<b>Heisse Ovomaltine</b> <i>Hot ovomaltine</i>	Tasse	7.–

---

## SÄFTE JUICES

<b>Orange</b>	20 cl	7.–
<b>Maracuja</b>	20 cl	7.–
<b>Mango</b>	20 cl	7.–

---

## SIROCCO TEE SIROCCO TEA

<b>Ceylon Sunrise</b> Schwarztee <i>Black Tea</i>	Portion	9.–
<b>Gentle Blue</b> Earl Grey	Portion	9.–
<b>Japanese Sencha</b> Japanischer Grüntee <i>Japanese green tea</i>	Portion	9.–
<b>Green Tropic</b> Grüntee mit exotischem Fruchtaroma <i>Green Tea with exotic fruit flavour</i>	Portion	9.–
<b>Ginger Lemon</b> Dream Kräuter Tee <i>Herbal tea</i>	Portion	9.–
<b>Piz Palü</b> Schweizer Kräutertee <i>Swiss herbal tea</i>	Portion	9.–
<b>Moroccan Mint</b> Marokanischer Minzetee <i>Moroccan mint tea</i>	Portion	9.–
<b>Verbena</b> Verveinetee <i>Verbena tea</i>	Portion	9.–
<b>Camomile Orange Blossoms</b> Kamillentee mit Orange <i>Camomile tea with orange</i>	Portion	9.–
<b>Red Kiss</b> Früchtetea <i>Fruit tea</i>	Portion	9.–

---

## BIER BEER

<b>Feldschlösschen Original</b> <i>Swiss lager</i>	33 cl	7.–
<b>Feldschlösschen alkoholfrei</b> <i>Swiss non-alcoholic beer</i>	33 cl	7.–
<b>Schneider Weisse Original</b> <i>Wheat beer</i>	33 cl	8.–
<b>Chopfab</b> <i>Zurich lager</i>	33 cl	8.–

---

## APERITIV

<b>Aperol Spritz</b>		13.–
<b>Hugo</b>		13.–
<b>Appenzeller Alpenbitter 29%</b>	4 cl	9.–
<b>Ramazotti Amaro 30%</b>	4 cl	9.–
<b>Monatsdrink</b> <i>Drink of the month</i>		9.–

---

## SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

	10 cl	75 cl
<b>SO Sparkling Prosecco</b>	10.–	60.–
<b>Perrier Jouet Champagner</b>	17.–	95.–

---

## WEISSWEIN WHITE WINE

	10 cl	75 cl
<b>Kanton Zürich Cuvée</b> <i>Federweiss, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner, Pinot Blanc</i>	8.–	50.–
<b>Château maison Blanche Grand Cru Yvorne</b> <i>Chasselas, Grand Cru, Yvorne, AOC Chablais</i>	15.–	90.–
<b>Heida du Valais</b> <i>Heida, AOC Albert Mathier et fils, Wallis, Schweiz</i>	10.–	60.–
<b>Chardonnay Vin France</b> <i>Doudet-Naudin, Burgund Frankreich</i>	10.–	60.–
<b>Monatswein</b> <i>White wine of the month</i>	8.–	56.–

---

## ROTWEIN *RED WINE*

10 cl      75 cl

### **SO Red Cuvée**

Cuvée rouge, Galotta Gamay, AOC la côte, Schweiz

9.—      55.—

### **Rubiolo Chianti**

Sangiovese, Merlot, DOCG Gagliole, Toscana, Italien

9.—      55.—

### **Château Dalem Fronsac**

Merlot, Cabernet Franc, AOC Fronsac, Bordeaux, Frankreich

15.—      90.—

### **Barolo DOCG Serralunga**

Nebbiolo, DOCG Serralunga d'Alba, Rivetto, Piemont, Italien

15.—      90.—

### **Riserva Aurelio Merlot**

Merlot, DOC Cantina il Cavaliere, Tessin, Schweiz

15.—      90.—

### **Valduero Reserva**

Tempranillo, Ribera del Duero DO, Spanien

15.—      90.—

### **Impero Amarone della Valpolicella**

Corvina, Rondinella, DOC Classico Monte Frà, Venetien, Italien

12.—      70.—

### **Monatswein**

*Red wine of the month*

8.—      56.—

---

## SPIRITUOSEN SPIRITS

### 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 Whiskey

Ballantines 40%	4 cl	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%	4 cl	14.—
Glenfarclas Malt 8 years 40%	4 cl	18.—

### Bourbon Whiskey

Jim Beam 40%	4 cl	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%	4 cl	9.—
Stolichnaya 40%	4 cl	9.—
Swiss Classic Vodka 40%	4 cl	14.—

### Grappa

Barolo Riserva 43%	2 cl	14.—
Berta	2 cl	14.—

---

## WARME PANINIS *HOT PANINIS*

### **Bella Italia**

Ciabatta mit Gruyère, Schwarzwaldspeck, geräuchertem Bauernschinken und Pesto

19.—

*Ciabatta bread filled with swiss Gruyère cheese, Black Forest bacon, smoked ham and pesto*

### **Caprese**

Oliven-Ciabatta mit Mozzarella, Tomaten, frischem Basilikum und Pestosauce

17.—

*Olive-Ciabatta with mozzarella, tomato, fresh basil and pesto sauce*

### **Vegetariana**

Ciabatta mit Antipasti, Mozzarella, frischem Rucola und Tomatensauce

17.—

*Ciabatta bread with antipasti, mozzarella, fresh rocket and tomato sauce*

### **Borsa Orientale**

Fladenbrot mit Poulet/Truthahnfleisch, Peperoni, Tomaten, Barbecue und Joghurtsauce

19.—

*Pita-bread filled with chicken/turkey meat, sweet pepper, tomato, barbecue and yoghurt sauce*

---

## PIZZA

### **Margherita**

Tomaten, Mozzarella *Tomato, mozzarella*

28 cm

19.—

### **Prosciutto**

Tomaten, Mozzarella, Schinken *Tomato, mozzarella, ham*

28 cm

22.—

### **MSC Tonno Cipolle**

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln  
*Tomato, mozzarella, tuna, onions*

28 cm

22.—

---

## SALAT SALAD

**Gemischter Blattsalat** *Mixed lettuce*

9.—

---

## DESSERT

**Lauwarmer Schokoladenkuchen**

*Warm chocolate cake*

9.—