

COCKTAILS

Mediterranean inspiration

APEROL SPRITZ | 18.-

Aperol, sparkling water, Prosecco

APEROL SPRITZ BY LAURENT-PERRIER | 22.-

Aperol, sparkling water, Champagne

LE GRAND BLEU | 24.-

Vodka, blue curaçao, white peach, lemon, silver powder, lemonade

SWEET MULE | 24.-

Gin, limoncello, citrus, ginger beer

YELLOW FIELD | 24.-

Cachaça, lemon, pineapple tomato, brown sugar, basil

BERRY BREAK | 24.-

Pink Lillet, cranberry, mint, lemonade, hibiscus

MISTRAL GOURMAND | 24.-

Dark rum, Amaretto, Bergeron apricot, lime, pomegranate

SUMMER STORM | 24.-

Metaxa, Aperol, pink Belsazar, grapefruit, thyme

CAP MET | 26.-

Gin Mare, elderflower, cucumber, lime, Rosemary tonic

LITTLE GARDEN (alcohol free) | 17.-

Basil, pineapple, kiwi, lime, Williams pear

EASY SPRITZ (alcohol free) | 15.-

Orange spritz, passion fruit, grapefruit, tonic



ALL OUR PRICES ARE IN CHF.
SERVICE AND 7,7% VAT INCLUDED.

MET'S DUETS

EXOTIC | 35.-

Sliced avocado and smoked salmon | lime | red endive | crunchy panko
Red tuna wraps | romaine lettuce | dried tomatoes | capers | Thai basil | candied lemon

RIVIERA | 35.-

Mackerels marinated with rice vinegar | tarragon | romaine lettuce | croutons | Sichuan pepper
Crab rolls | mayonnaise | chives | ginger | mustard

DOLCE VITA | 29.-

Bruschetta with butter | Cantabrique anchovy | lemon zests
Bruschetta with foie gras | figs | cardamom jelly

BUONGIORNO ITALIA | 25.-

Bruschetta with tomato | basil
Bruschetta with smoked fera | pesto

ORIGINES

SMOKED SALMON – SCOTTLAND • MACKEREL – FRANCE • ANCHOVY – SPAIN • TUNA – INDIAN OCEAN •
FERA – SWITZERLAND • CRAB – PACIFIC OCEAN • FOIE GRAS – FRANCE • DRIED MEAT – SWITZERLAND

BEERS

MENABREA 5% 33cL | 12.-

CALVINUS 5,2% 33cL | 14.-

CORONA 4,6% 35,5cL | 14.-

SOFT DRINKS

MINERAL WATERS 50 cL | 8.-

Evian
San Pellegrino

LEAFWELL ICED ORGANIC TEA 33cL | 10.-

Blueberry-elderflower
Mint- red fruit

FRUIT JUICES 20cL | 8.-

Tomato

FRESH JUICE 20cL | 10.-

Orange / grapefruit

FRUIT NECTARS 20cL | 8.-

Pear / Apricot / Pineapple

FRUIT BEVERAGE 20cL | 8.-

Cranberry / Mango mix

SOFT DRINKS

Coca / Coca Zero / Fanta 33cL	8.-
Red Bull 25cL	8.-
Ramseier apple juice 33cL	8.-
Fever-Tree ginger beer 20cL	6.-
Fever-Tree tonic water 20cL	6.-
Fever-Tree Mediterranean 20cL	6.-
Swiss Mountain Rosemary 20cL	6.-
Schweppes ginger ale 20cL	8.-

GINS & TONICS

	4cL	Bottle
MARE 42.7%	24.-	350.-
BOMBAY SAPPHIRE 42.7%	22.-	280.-
HENDRICK'S 41.4%	24.-	320.-
MONKEY 47 47%	26.-	350.-
GINUINE STRAWBERRY 40%	26.-	350.-
TONIC 20cL		
Fever Tree Tonic Water	6.-	
Fever Tree Mediterranean	6.-	
Swiss Mountain Rosemary	6.-	



CHAMPAGNES



Laurent-Perrier	Glass 1dL	19.-
La Cuvée	Piscine 1.5 dL	25.-
	Bottle	130.-
	Magnum	245.-
	Jeroboam	590.-
	Mathusalem	1190.-
Laurent-Perrier	Bottle	180.-
Ultra Brut		
Laurent-Perrier	Bottle	315.-
Grand Siècle	Magnum	650.-
Laurent-Perrier	Glass 1dL	25.-
Cuvée Rosé	Piscine 1.5dL	32.-
	Bottle	175.-
	Magnum	345.-
Dom Pérignon	Bottle	595.-
2008	Magnum	1'390.-
Louis Roederer	Bottle	795.-
Cuvée Cristal		
2002		
Ruinart	Bottle	235.-
Blanc de Blancs		

ROSÉ SELECTION

VALAIS

Dôle Blanche	Glass 1dL	12.-
Gérald Clavier	Glass 2dL	23.-
Valais 2016	Bottle	70.-

PROVENCE

Minuty Prestige	Glass 1dL	12.-
2019	Glass 2dL	23.-
	Bottle	70.-
	Magnum	135.-
	Jeroboam	257.-

Minuty 281	Bottle	156.-
Limited Collection	Magnum	299.-
2016		

Domaines Ott	Bottle	105.-
2017	Magnum	205.-

APÉRITIFS ROSÉS

Jsotta Rosé 17%	5cL	9.-
Vermouth Suisse		

Belsazar Rosé 17.5%	5cL	9.-
Vermouth Allemand		

Lillet Rosé 17%	5cL	9.-
Bordeaux		

WHITE WINES

Chasselas Château des Bois	Glass 1dL	8.-
Les Demoiselles	Glass 2dL	15.-
Genève 2017	Bottle	50.-
Petite Arvine, Gérard Clavier	Glass 1dL	13.-
Valais 2018	Glass 2dL	25.-
	Bottle	76.-
Petit Chablis 'Pas si Petit'	Glass 1dL	12.-
La Chablisienne	Glass 2dL	23.-
Bourgogne 2018	Bottle	70.-
Saint-Joseph Ro-Rée Louis Cheze	Bottle	80.-
Rhône 2018		

TAPAS SIDE

Fried vegetables chips	15.-
Fried sage leaves Fried zucchini flowers Fried cassava	
Fried lotus flowers Fried potatoes	
Vegetable dips and cocktail sauce	9.-
Cherry tomato and mini mozzarella	11.-
Stuffed pepper with cheese	10.-
Guacamole & nachos	14.-
Bleuchâtel / Gruyère des alpages / Tomme de Genève	18.-
Dried meat, condiments and bread from Valais with butter	22.-
Mackerels marinated with rice vinegar, tarragon, romaine lettuce, croutons and Sichuan pepper	15.-
Sliced avocado and smoked salmon, lime, red endive, and crunchy panko	18.-
Red tuna wraps, romaine lettuce, dried tomatoes, capers, Thai basil & candied lemon	21.-
Crab rolls, mayonnaise, chives, ginger, and mustard	24.-
Bruschetta with butter, Cantabrique anchovy and lemon zests	13.-
Bruschetta with tomato and basil	16.-
Bruschetta with smoked fera and pesto	11.-
Bruschetta with foie gras, figs and cardamom jelly	19.-
Churros with chocolate sauce	12.-
Exotic fruit salad	12.-
Meringues, raspberry and Gruyère cream	12.-

RED WINES

SWITZERLAND

	Glass 1dL	Glass 2dL	Bottle
Garanoir/Gamaret	9.-	17.-	53.-
AOC Belles Filles, Genève 2019			

Pellegrin Rouge,	9.-	17.-	53.-
Gamay Mondeuse, Genève 2016			

FRANCE

La Demoiselle Sociando-Mallet	13.-	25.-	75.-
Bordeaux 2014			

ITALY

Valpolicella Monte Dall'Ora Verone			75.-
Italy 2016			

LIQUORS

VODKAS	4cL	Bottle
Belvedere 40%	20.-	297.-
Grey goose 40%	24.-	320.-

TEQUILAS

Patrón Silver 40%	29.-	380.-
Patrón Añejo 40%	40.-	490.-

RHUMS

Havana club 7 ans 40%	24.-	320.-
Bacardi 37.5%	19.-	250.-
La Hechicera 40%	35.-	460.-
Zacapa XO 40%	49.-	590.-

WHISKIES

Chivas Regal 18 ans 40%	33.-	430.-
J. Walker Black label 40%	22.-	280.-
Lagavulin 16 ans 43%	26.-	350.-
Macallan 18 ans 43%	45.-	550.-
Ballantine's 40%	19.-	250.-
Jack Daniel's 40%	25.-	330.-
Jack Daniel's honey 35%	25.-	330.-
Bulleit 45%	28.-	370.-
Nikka Taketsuru 43%	29.-	380.-

LIQUORS

Amaretto 28%	19.-	250.-
Limoncello 30%	18.-	230.-
Jägermeister 35%	19.-	250.-
Patrón XO Café 40%	19.-	250.-
Get 27 21%	18.-	230.-

COGNACS

Hennessy XO 40%	49.-	599.-
LOUIS XIII 40%	159.-	295.-
	2dL	4'000.-

BOTTLE: 75CL | MAGNUM 1,5L | JEROBOAM: 3L
MATHUSALEM: 6L