



MANZONI PRIVACY HOTELS
SWITZERLAND

FEEL THE DIFFERENCE...

Hotel St. Gotthard
Zürich - Switzerland

Manzoni Bar

Bar & Snacks

Die Manzoni Bar ist eine «Italian style experience» und Espresso Bar. Alles, was wir anbieten, ob essen oder Trinken, ist mit Italien und der italienischen Lebenskultur verbunden. Ob eine Kaffeepause am Morgen, ein leichter Lunch oder ein After Work Apéro – geniessen Sie die pure italianità.

Frühstück * Colazione * Breakfast

CHF

Frühstück «Express»

9.50

Kaffee Ihrer Wahl, Croissant oder Waffeln

Caffè a scelta, croissant o cialda

Coffee at your choice, croissant or waffle

Frühstück «St.Gotthard»

18.50

Kaffee Ihrer Wahl, Orangensaft, Croissant oder Waffeln,
Butter und Marmelade

*Caffè a scelta, succo d'arancia, croissant o cialda, burro e
marmellata*

*Coffee at your choice, orange juice, croissant or waffle, butter
and jam*

Dazu * in aggiunta * in Addition:

Gemischte Beeren

12

Mixed berries

French Toast

16

Spiegelei

9

*Egg sunny-side up (2
pieces)*

Croissant

2.50

mit Schokolade

4.50

mit crème

4.50

Joghurt

5

Yogurt

Gekochtes Ei

4

Boiled egg


Omelette

14

*Omelette cooked to
your taste*

Apero Häppchen*

Aperitif snacks

| | CHF |
|--|------------|
| Focaccia, Parma-Schinken, Rucola, Frischkäse | 14 |
| Canapés mit Lachs (3 Stück) | 18 |
| Canapés mit Rindstatar (3 Stück) | 18 |
| Curry-Cornet mit Avocadomousse (6 Stück)  | 21 |
| Wraps mit Lachs und Frischkäse | 16 |
| Mini-Burgers mit Pulled Pork, Salat, Gurke (2 Stück) | 19 |
| Pesciolini fritti (frittierte Ährenfisch) | 24 |

Für den kleinen Hunger

For a snack

Caprese Salat 

CHF

16

mit Burrata, Datterini-Tomaten, Basilikum
Caprese Salad with Burrata, Datterini tomatoes, basil

Marinierter schottischer Lachs mit Gin

34


Avocadomousse, schwarze Knoblauch-Mayo, Löwenzahnsalat
*Marinated Scottish salmon with gin, dandelion salad, avocado
mousse, black garlic mayonnaise*

Club-Sandwich St. Gotthard

32

Pouletbrust, Lattich, Tomate, Speck, Spiegelei,
Hausmayonnaise, Pommes Frites
*Chicken breast, lettuce, bacon, tomatoes, fried egg, homemade
mayonnaise, French fries*

Unsere Desserts * *Our desserts*

| | |
|--|----|
| Hausgemachter Panna Cotta mit Beeren  | 14 |
| <i>Homemade Panna cotta with berries</i> | |
| Hausgemachter Tiramisù | 16 |
| <i>Homemade Tiramisù</i> | |
| Hausgemachter Ice Kaffè | 16 |
| <i>Homemade Ice coffe</i> | |

Unsere Eis-Sorten * *I nostri gelati* * *Our ice cream*

Glace Leonardo

| | | |
|--|------------------|---|
| Vanille, Schokolade, Kaffee, Cookies, Haselnuss | <i>pro Kugel</i> | 5 |
| Erdbeere, Mango, Zitrone  | <i>per piece</i> | |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranten auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Deklaration: Lachs (SCO), Hummer (USA, Maine), Eier (CH), Gemüse (CH, IT-Bio),
Rindfleisch (CH), Schwein (CH) Poulet (CH), Kalbsfleisch (CH), Parma Schinken
(IT), Ährenfische (IT)* möglicherweise Tiefkühlprodukt.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen
Mehrwertsteuer 8.1% und in CHF.

Legend:  Vegetarisch- Vegetarian  Glutenfrei- Glutenfrei Vegan 

Caffetteria

CHF

| | |
|--|------|
| Kaffee, Espresso | 5.50 |
| Espresso Doppio | 6.80 |
| Caffelatte | 6.80 |
| Cappuccino | 6.80 |
| Marocchino | 6.80 |
| Schokolade/Ovomaltine warm oder kalt | 6.80 |
| Tee | 5.50 |
| <i>Earl Grey, English Breakfast, Kamille</i> | |
| <i>Pfefferminze, Verveine, Früchtetee, Grüntee</i> | |

Softdrinks

| | | |
|---|------|------|
| San Pellegrino, Evian | 50cl | 6.80 |
| Cola, Cola Zero | 33cl | 6.80 |
| Nestea | 33cl | 6.80 |
| Fanta | 33cl | 6.80 |
| Rivella rot, blau | 33cl | 6.80 |
| Ramseier Apfelschorle | 33cl | 6.80 |
| Apfelsaft | 30cl | 5.50 |
| Red Bull | 25cl | 7.80 |
| Chinotto, Crodino | 20cl | 7.80 |
| San Bitter | 10cl | 7.80 |
| Schweppes | 20cl | 6.80 |
| <i>Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer</i> | | |

Fruchtsäfte

| | | |
|---------------------|------|------|
| Tomatensaft | 20cl | 6.80 |
| Frischer Orangesaft | 20cl | 9.00 |

Bier

CHF

Feldschlösschen

Hopfenperle 5.2% 30cl 6 50cl 8

** vom Fass * alla Spina * on tap*

Panache 5.2% 30cl 6 50cl 8

** vom Fass * alla Spina * on tap*

Weizen Schneiderweisse 5.2% 50cl 9

** vom Fass * alla Spina * on tap*

Birra Moretti 5.5% 33cl 7

Heineken 5.5% 33cl 7

Feldschlösschen alkoholfrei 33cl 7

Spumante & Champagne

Champagne Perrier-Jouët 10cl 18

Grand Brut Réserve 75cl 135

Champagne Perrier-Jouët Rosé 10cl 19

75cl 139

Prosecco Il Colle 10cl 12

Ceschin Fabio 75cl 69

Vino Rosso

CHF

| | | |
|---|-------------|-----------|
| Rifugio Primitivo igp | 10cl | 10 |
| Conti Zecca Puglia (Italien) | 75cl | 62 |
| Simposio Riserva Brindisi Rosso DOC 2018 | 10cl | 12 |
| Malvasia nera, Negroamaro Apulien Italien | 75cl | 78 |
| <i>Barrua – Isola dei Nuraghi igt Sardinien (Italien)</i> | <i>10cl</i> | <i>16</i> |
| <i>Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> | <i>75cl</i> | <i>89</i> |

Vino Bianco

| | | |
|--|------|----|
| Luna igp Salento bianco 2022 | 10cl | 11 |
| (Chardonnay, Malvasia bianca lunga) | 75cl | 69 |
| Blancfumat 2021 | 10cl | 10 |
| Eugenio Collavini, Friuli-Venezia, (Sauvignon Blanc) | 75cl | 68 |
| Yvorne «Chant des Resses» 2023 | 10cl | 12 |
| Sélection Terravin Chablais aoc (Chasselas) | 75cl | 79 |

Cocktails

CHF

| | |
|--|-------|
| Aperol Spritz | 15 |
| <i>Prosecco, Aperol, Mineral</i> | |
| Hugo | 16 |
| <i>Prosecco, Holunderblüten-Syrup, Mineral</i> | |
| Limoncello Spritz | 17 |
| <i>Limoncello, Prosecco, Soda, Minz</i> | |
| Lillet Rosè Wild-Berrys | 16 |
| <i>Lillet rosè, Prosecco, Ginger ale, Berrys</i> | |
| Negroni | 16 |
| <i>Gin, Campari, Carpano Rosso</i> | |
| Paloma | 16 |
| <i>Tequila, Agave syrup, Pinkgrapfruit</i> | |
| Caipirinha | 16 |
| <i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i> | |
| Mojito Classic oder mit Passionsfrucht | 16-17 |
| <i>Rum, Limette, Rohrzucker, Pfefferminze, Mineral</i> | |
| Margarita Classic oder mit erdbeeren | 16-17 |
| <i>Tequila, lime, cointreau</i> | |
| Espresso Martini Tiramisu | 18 |
| <i>Espresso, Vodka, Syrup, Beyleys</i> | |
| Piña Colada | 17 |
| <i>Rum, Ananassaft, Coconut cream</i> | |
| Porn Star Martini | 18 |
| <i>Wodka, Passoa, Passionsfrucht, Vanille Syrup</i> | |
| Mango Spritz | 18 |
| <i>Peach Tree, Mango puree, Prosecco, soda</i> | |
| Amaretto Sauer | 17 |
| <i>Amaretto, Foam, Zitronensaft, Syrup</i> | |

Cocktails alkoholfrei

CHF

Coconut Kiss

14

Coconut cream, cream, Ananassaft

Virgin Mojito

14

Ginger Ale, Pfefferminze, Limette, Rohrzucker

Virgin Hugo

14

Ginger Ale, Holunderblüten-Syrup, Mineral

Spirituosen

| | | | |
|--|-----|-----|-------|
| Martini Bianco, Rosso | 15% | 4cl | 10.50 |
| Campari | 23% | 4cl | 10.50 |
| Ramazzotti | 30% | 4cl | 9.90 |
| Appenzeller | 29% | 4cl | 11 |
| Limoncello | 30% | 4cl | 8.50 |
| Sambuca Molinari | 40% | 4cl | 12 |
| Gin Gordons | 37% | 4cl | 12 |
| Gin Bombay Sapphire | 40% | 4cl | 13 |
| Gin Hendrick's | 41% | 4cl | 16 |
| Vodka Absolut | 40% | 4cl | 12 |
| Russian Standard Vodka | 40% | 4cl | 14 |
| José Cuervo Silver Tequila | 38% | 4cl | 13 |
| José Cuervo Tequila | 38% | 4cl | 13 |
| Bacardi Rum Weiss | 37% | 4cl | 13.50 |
| Havana 3 Años Rum | 40% | 4cl | 14 |
| Havana 7 Años Rum | 40% | 4cl | 18 |
| Grappa Moscato | 41% | 2cl | 15 |
| Grappa Tignanello | 42% | 2cl | 18 |
| Vecchia Romagna | 38% | 4cl | 15 |
| Cognac Rémy Martin <small>VSOP</small> | 40% | 2cl | 16 |

Whiskey

| | | | |
|----------------------------|-----|-----|----|
| Ballantine's | 40% | 4cl | 15 |
| J&B Rare | 40% | 4cl | 15 |
| Johnnie Walker Red Label | 40% | 4cl | 16 |
| Johnnie Walker Black Label | 40% | 4cl | 17 |
| Canadian Club | 40% | 4cl | 16 |
| Chivas Regal | 40% | 4cl | 19 |
| Jack Daniel's | 40% | 4cl | 16 |

Single Malt Whiskey

| | | | |
|--------------------------|-----|-----|----|
| Glenfiddich12 | 40% | 4cl | 16 |
| Talisker10 | 45% | 4cl | 17 |
| Oban14 | 43% | 4cl | 18 |
| Cragganmore12 | 40% | 4cl | 16 |
| Lagavulin16 | 43% | 4cl | 18 |
| Glenmorangie Original 10 | 40% | 4cl | 17 |