

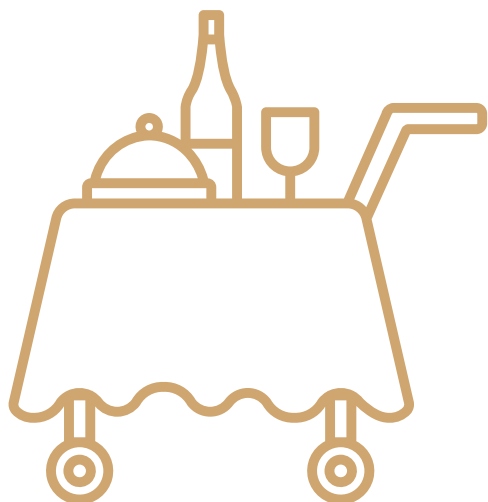
JACK'S BRASSERIE

Restaurant

ROOM SERVICE

Von 06:30 bis 21:30 Uhr

To order room service please call number 111.



HEISSGETRÄNK

Kaffee	6.-
Espresso, Ristretto	5.-
Doppel Espresso, Ristretto	7.50
Cappuccino	7.50
Latte Macchiato	7.50
Tee und Kräutertee	6.-
Early Gray, Sencha Fukuyu, Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe, Darjeeling, English Breakfast, Fruits rouges	
Ovomaltine oder heiÙe Schokolade	6.-
Milch	3.-
Hausgemachter Glühwein	8.-



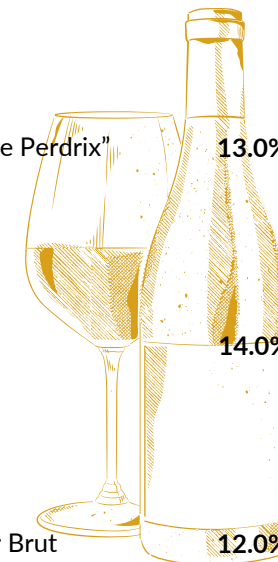
SODA

Coca cola, Coca cola zero	33cl	6.-
Sprite, Fanta	33cl	6.-
Nesta Pfirsich	33cl	6.-
Rivella Rot oder Blau	33cl	6.-
Ginger Beer, Tonic, Bitter Lemon	20cl	6.-
Fruchtsäfte	20cl	6.-
Orange, Tomate, Apfel Ramseier, Ananas		
Meyers Wasser still oder mit Kohlensäure	75cl	4.-
	45cl	2.-



WEINE

Weiss			1 dl	7.5 dl
Regina Weiss	12.0%	8.-	40.-	
Bianco di Custoza				
Rosé			1 dl	7.5 dl
Badoux "Oeil de Perdrix"	13.0%	8.-	40.-	
Chablais Vaud				
Rot			1 dl	7.5 dl
Regina Rot	14.0%	8.-	40.-	
Primitivo				
Schaumwein			1 dl	7.5 dl
Laurent Perrier Brut	12.0%	16.-	105.-	
Champagne				
Millennio Brut	11.0%	9.-	61.-	
Prosecco				






FLASCHENBIER




Erdinger Weissbier	5.3%	50cl	10.-
Hubertus Dunkel	5.7%	33cl	6.-
Erdinger Alkoholfrei	0.0%	33cl	6.-



ANTIPASTI

Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella 	Sfr. 9
Bruschetta mit Schinken und Artischocken	Sfr. 14
Focaccia mit hausgemachter Oliven-Tapenade 	Sfr. 8
Hausgemachte Focaccia mit Bärlauch-Pesto 	Sfr. 8

VORSPEISEN


Hausgemachte Entenleber-Pastete	Sfr. 38
Gazpacho mit Tomaten und Paprika 	Sfr. 18
Grüner Salat mit Artischocken und Hobelkäse 	Sfr. 19
Vitello tonnato «Regina»	Sfr. 22
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Rucola	Sfr. 19
Bunter Tomatensalat mit Burrata 	Sfr. 19
Thunfisch-Tataki	Sfr. 24
Gambas-Tempura mit zwei Saucen	Sfr. 24

Alle unsere Fleisch- und Fischarten stammen aus der Schweiz oder der EU.
Für weitere Informationen über Allergene und Produkte sprechen Sie bitte mit unseren Service-Mitarbeitern.

Netto-Preise in Sfr., inklusive Steuern und Service.

Netto-Preise in Sfr., inklusive Steuern und Service.

MEER & ITALIEN

Zanderfilet Snake mit kleinem Ratatouille 	Sfr. 40
Filet vom Saibling gebraten mit Olivenöl, Knapern und Tomaten	Sfr. 42
Risotto mit Pilzen 	Sfr. 29
Spaghetti mit Hähnchen und feinen Kräutern	Sfr. 30
Spaghetti mit Gemüse und Garnelen	Sfr. 38
Spaghetti Bolognese oder Napoli	Sfr. 30
Penne mit Bärlauch-Pesto und Buratta 	Sfr. 28
Aubergine-Beignet mit 2 Saucen 	Sfr. 28

BURGER



Regina-Burger Rindersteak, kandierte Zwiebeln, Tomate, Raclette-Käse, Rösti, hausgemachte «Deluxe»-Sauce	Sfr. 36
Chicken-Burger Hühnchen Supreme, Tomate, Raclettekäse, hausgemachte «Deluxe»-Sauce	Sfr. 34
Fisch-Burger Auberginenkaviar, Tomate, Zander-Tempura, Zwiebeln, Salat	Sfr. 34

Zu allen Burgern servieren wir als Beilage Pommes frites.

FLEISCH

Hähnchenbrust, Auberginenkaviar und confitierte Tomaten, Polenta-Pommes	Sfr. 32
Rinderentrecôte, Butter «Café de Paris», Pommes frites	Sfr. 50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	Sfr. 44
Kalbs-Piccata, kleines Gemüse, Risotto	Sfr. 36
Steak Tartare nach piemontesischer Art, Pommes frites, Salat	Sfr. 42
Lammkotelett mit Thymianjus, Kartoffelpüree	Sfr. 48

SÜSSIGKEITEN

Gebrannte Crème Pistazien	Sfr. 14
Weicher Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz aus Himbeeren	Sfr. 16
Leichte Quarkcrème mit frischen Früchten und Fruchtsauce	Sfr. 16
Hausgemachtes Tiramisu zum Teilen - für 2 Personen 	Sfr. 22
Ananas-Carpaccio mit Kokosnuss-Sorbet 	Sfr. 14

Ihre Speisen werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet.

(*) Entspricht nicht den Anforderungen des «Fait Maison»-Labels.