
BY THE GLASS **DL**

BARON CLAUDE «CUVEE SAPHIR» Brut	13
DEUTZ Brut classic	16
DEUTZ ROSE Brut	18

BRUT **75 CL**

BARON CLAUDE « CUVÉE SAPHIR »	78
DEUTZ Classic	98
DUVAL LEROY	98
BRUNO PAILLARD Premier Cuvée	105
LOUIS ROEDERER Premier	105
PERRIER JOUET	110
« R » DE RUINART	115

BLANC DE BLANCS **75 CL**

Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Brut Millésime 2008	115
DUVAL LEROY Brut Grand Cru	125
DEUTZ Brut Millésime 2011	130

ROSÉ **75 CL**

DEVAUX "D ROSE"	90
LEGRAS	115
NICOLAS FEUILLATTE Brut	115
BILLECART-SALMON	140
DEUTZ	130

PRESTIGE **75 CL**

CUVE WILLIAM DEUTZ Brut Millésime 2002	190
BOLLINGER GRANDE ANNÉE Brut Millésime 2005	195
AMOUR DE DEUTZ Rosé Millésime 2006	230
DOM PERIGNON Brut Millésime 2006	230
DOM RUINART Blanc de Blancs Millésime 2004	230
KRUG Grande Cuvée Brut	230
ROEDERER CRISTAL Brut Millésime 2009	230

BAR FOOD IS SERVED FROM 11:30 AM TO 9:30 PM

FINGER FOOD

NUSSMISCHUNG 4
Roasted nuts

GEMISCHTE OLIVEN UND PARMESAN | Mixed olives and parmesan bits 14

BÜNDNERTELLER MIT BÜNDNERFLEISCH, ROHSCHINKEN UND BERGKÄSE 25
Grison's plate with air dried beef, smoked ham and alp cheese

CANAPÉS

RAUHLACHS | smoked salmon 2 STÜCK | 2 pieces 9

CREVETTEN | prawns 2 STÜCK | 2 pieces 8

ROHSCHINKEN | smoked ham 2 STÜCK | 2 pieces 8

CRISPY METROPOL CHICKEN WINGS 16

4 HAUSGEMACHTE FALAFEL MIT JOGHURTSAUCE 12
Home-made falafel with sour cream sauce

EDAMAME CHILI INGWER 8

EDAMAME SEA SALT 8

EDAMAME TRUFFLE 12

TEMPURA

TIGER PRAWNS | Riesencrevetten mit Wasabi 21

VEGETABLES | Gemüse, Yuzusojasauce 16

GYOZAS

PRAWN | Crevetten-Sesam 19

SPINACH | Babyspinat 16

MINCED MEAT | Rindfleisch 18

HOT SANDWICHES

ENTRECÔTE MIT RASSIGER BBQ-SAUCE	21
Sirloin beef with spicy bbq-sauce	
POULETBRUST MIT CURRY MAYONNAISE	17
Chicken breast with curry mayonnaise	
TOMATEN-MOZZARELLA UND RUCOLA	15
Tomato-mozzarella with rocket salad	

CLUBSANDWICHES

METROPOL	32
Poulet, Ei, Speck chicken, egg, bacon	
SALMON	33
Lachs, Avocado salmon, avocado	
TUNA	36
Thunfisch, Avocado, Sesam tuna, avocado, sesame	
VEGI	29
Zucchini, Aubergine, Peperoni, zucchini, eggplant, red pepper	

ALLE CLUBSANDWICHES WERDEN MIT COUNTRY CUTS SERVIERT

All CLUBSANDWICHES are served with country cuts

CLASSICS

SAISONALER METROPOL SALAT		17
Seasonal Metropol salad		
+ POULET chicken		8
+ CREVETTEN prawns		12
+ LACHS salmon		7.5
+ AVOCADO avocado		4
METROPOL RINDSTATAR	VORSPEISE starter	25
METROPOL beef tatar	HAUPTGANG main course	38
CAESAR SALAD MIT WÜRZIG MARINIERTEN POULET-FILETS		28
Caesar salad with spicy marinated chicken fillets		
KAROTTEN-INGWERSUPPE Carrot-ginger soup		14
MISO SUPPE Miso soup		10
BLACK ANGUS BURGER MIT SPECK, JACK DANIELS ZWIEBELN UND COUNTRY CUTS		35
Black Angus beef burger with bacon, Jack Daniels onions and country cuts		
DESSERTS & GLACE DESSERTS AND ICE-CREAM		
Warmes Schokoküchlein mit Joghurtglace (15min)		10
Warm chocolate cake served with yoghurt ice cream		
Erdbeer-Cheescake Mochi		11
Strawberry chesecake Mochi		
Mango und Grüntee Mochi		9
Mango and Greentea Mochi		
GLACE Ice cream		
VANILLE, SCHOKOLADE, STRACCIATELLA, JOGHURT		
ERDBEER, MANGOSORBET, ZITRONENSORBET		
Vanilla, chocolate, stracciatella, yoghurt		
Strawberry, mango sorbet, lemon sorbet		
PRO KUGEL per scoop		4.5

WINE BY THE GLASS

DL

WEISSWEINE

SCHWEIZ

MÜLLER THURGAU 2018 8

Fam. Saxer, Nussbaumen

BIANCO DI MERLOT "TICINELLO" 2017 10

Zanini Vinattieri SA, Tessin

ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER 2018 9

Domäne Gobelsburg, Kamptal

DEUTSCHLAND

RIESLING SCHIEFER TROCKEN 2016 9

Villa Huesgen, Mosel

ITALIEN

BIANCOLO 2017 | CHARDONNAY&TREBBIANO 8

Gagliole, Toscana

FRANKREICH

CHABLIS 2017 | CHARDONNAY 12

Louis Latour, Burgund

SPANIEN

SAUVIGNON BLANC 2017 10

Bodegas José Pariente, Rueda

SAKE

JAPAN

ÎLE FOUR PURE JUNMAI 10

ÎLE FOUR PURE PREMIUM JUNMAI GINJO 12

ÎLE FOUR LIMITED EDITION J. DAIGINJO 14

ROTWEIN

SCHWEIZ

MERLOT "TICINELLO" 2014 10
Zanini Vinattieri SA, Tessin

ITALIEN

RIPASSO SUPERIORE 2015 | CORVINA & RONDINELLA & CABERNET S. 10
Cantina Valpantena, Veneto

SPANIEN

VALSERRANO CRIANZA 2015 | TEMPRANILLO 9
Bodegas de la Marquesa, Rioja

CARMELO RODERO ROBLE 2017 | TEMPRANILLO 10
Bodegas Carmelo Roderer, Ribero del Duero

ARGENTINIEN

MALBEC ANUBIS 2017 9
Susana Balbo Wines, Mendoza

ROSÉWEIN

FRANKREICH

AURETO ROSÉ 2018 | GRENACHE & CINSULT 9
Aureto, Provence

SÜSSWEIN

ÖSTERREICH

BEERENAUSLESE 2015 5 cl 8
Josef Umathum, Burgenland

JAPAN

Pflaumenwein "Ohako Umeshu" 12

COCKTAILS

CHAMPAGNE AND SPARKLING COCKTAILS

RED ROSE	19
Champagne, Strawberry, Ginger, Lime	
HONEY BEEZE	19
Champagne, Gin, Lime, Honey	
BELLINI	17
Peach, Champagne	
FRENCH 75	19
Gin, Champagne, Lemon Juice, Sugar Syrup	
CHAMPAGNE COCKTAIL	21
Cognac, Sugar, Angostura, Champagne	
KIR ROYAL	17
Cassis, Champagne	
GINGER SPRITZ	13.5
Ginger, Ginger Beer, Prosecco	
METROPOL SPRITZ	13.5
Banana Liquor, Crodino, Lime, Soda, Prosecco	
HUGO	13.5
Elderflower, Lime, Prosecco, Mint, Soda	
APEROL SPRITZ	13.5
Aperol, Prosecco, Soda	

COCKTAILS

METROPOL FAVORITES

EXOTIC PASSION	18
Vodka, Blueberry, Peach, Pineapple, Passion juice	
TURICUM TEMPTATION	18
Gin, Strawberry, Cranberry, Fresh Lime, Sweet & Sour, Ginger	
METROPOL LOVE	18
Vodka, Lime juice, Passion Juice, Caramelsyrup	
BLUE BOLZ SOUR	18
Amaretto, Blueberry, Lemon Juice, Orange Juice	
ESPRESSITINI	17
Vodka, Kahlua, Espresso	
GINGERTINI	17
Vodka, Ginger, Lemon Juice	
NEGRONI SBAGLIATO	17
Campari, Red Vermouth, Prosecco	
MOSCOW MULE	17
Vodka, Fresh Lime, Ginger Beer	
ZÜRI MULE	17
Gin, Fresh Lime, Ginger Beer	
GINGERPOLITAN	17
Vodka, Cointreau, Fresh Lime, Cranberry, Ginger	
BASIL SMASH	17
Gin, Basil, Lemon Juice, Sweet & Sour	

COCKTAILS

JAPAN STYLE

SAKETINI 18

Sake, Vodka, Cucumber, Sweet & Sour

SAKE MULE 18

Sake, Lime, Ginger Beer

GINGER CHIYO 18

Vodka, Sake, Ginger, Sweet & Sour

JAPAN SOUR 18

Nikka Whisky from the barrel, Sweet & Sour

CLASSICS

BLOODY MARY 17

Vodka, Lime, Tomato, Spice's

DRY MARTINI 17

Gin, Dry Vermouth, Olive / Lemon

MAI TAI 19

Rum, Apricot Brandy, Fresh Lime, Orgeat

DAIQUIRI & MARGARITA, Classic or frozen 17

CAIPIRINHA 17

SOURS 17

COCKTAILS

THE STRONG ONES & SHOTS

LONG JAPAN ISLAND TEA 22

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Sweet & Sour, Ginger, Cola

LONG BEACH ICE TEA 22

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Sweet & Sour, Cranberry

WEEPING JAPAN 23

Absinth, Vodka, Sake, Peach, Lime, Sprite, Grenadine

SHOT 8

VIRGINS

FRUIT PUNCH 12

Passionsfruit, Pinapple, Peach, Cranberry

VIRGIN CAIPI / MOJITO 12

Ask for you Favorite Flavor

COCONUT KISS 12

Coconut Cream, Pineapple Juice, Grenadine

MY PASSION 12

Passion, Strawberry, Lemon Juice, Apple Juice

FRESH MAKER 12

Mint, Lemon Juice, Orange, Soda

PARADISE DREAM 12

Strawberry, Peach, Coconut Cream, Pineapple Juice

BERRY TONIC 12

Strawberry, Tonic, Sweet & Sour, Orange Juice

Would you like to order a special cocktail? No problem, just ask our barkeeper.

APÉRITIFS BITTER	4 cl
MARTINI DRY, BIANCO, ROSSO	10
CAMPARI	10
CYNAR	10
PASTIS1	10
PERNOD	10
AVERNA	10
APPENZELLER	10
FERNET BRANCA	10
RAMAZZOTTI	10
JÄGERMEISTER	8

VODKA	4 cl
ABSOLUT	14
GREY GOOSE	17
KETEL ONE	16
WYBOROWA	13
KAUFFMANN SOFT COLLECTION	25
BELVEDERE	18

GIN	4 cl
GORDON'S DRY GIN	13
TANQUERAY	15
TANQUERAY NO. 10	18
BOMBAY SAPPHIRE	14
HENDRICK'S	16
TURICUM GIN	18
MONKEY 47	18
THE BOTANIST	15

RUM	4 cl
HAVANNA CLUB 3 AÑOS	13
HAVANNA CLUB ANEJO RESERVA	14
HAVANNA CLUB 7 AÑOS	15
RON ZACAPA	20
RON ZACAPA X.O	28
CAPTAIN MORGAN	13
BERMUDA GOSLINGS BLACK SEAL	16
TEQUILA	4 cl
JOSÉ CUERVO	13
JOSÉ CUERVO ESPECIAL	13
BOURBON WHISKEY	4 cl
FOUR ROSES	13
JACK DANIEL'S	14
JIM BEAN	13
IRISH WHISKEY	4 cl
BUSHMILLS 10 YEARS	13
JAMESON	13
CANADIAN WHISKY	4 cl
CANADIAN CLUB	14
CROWN ROYAL PREMIUM	16

SCOTCH BLEND WHISKY	4 cl
BALLANTINE'S	13
CHIVAS REGAL 12 YEARS	15
JOHNNY WALKER RED LABEL	13
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	15
JAPAN WHISKY	4 cl
NIKKA WHISKY FROM THE BARREL	16
THE NIKKA Premium 12J	20
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	4 cl
SPEYSIDE	
GLENFIDDICH 12 YEARS	15
GLENLIVET 12 YEARS	16
MACALLAN 12 YEARS	20
CRAGGANMORE 12 YEARS	16
LOWLAND	
GLENKINCHIE 10 YEARS	16
HIGHLAND	
OBAN 12 YEARS	18
CAMPBELTOWN	
SPRINGBANK 15 YEARS	28
ISLAY	
LAPHROAIG 10 YEARS	18
LAGAVULIN 16 YEARS	18
ISLE OF SKYE	
TALISKER 10 YEARS	17

COGNAC | BRANDY | ARMAGNAC | CALVADOS **2 cl**

HENNESSY FINE DE COGNAC	12
HENNESSY PARADISE	50
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	14
RÉMY MARTIN X.O.	23
CARLOS I.	12
VECCHIA ROMAGNA	11

EAUX-DE-VIE | ABSINTH **2 cl**

FRAMBOISE ETTER	12
KIRSCH ETTER	12
WILLIAMS ETTER	12
VIELLE PRUNE ETTER	12
ABSINTH	16

GRAPPA | DIGESTIF **2 cl**

COSTA RUSSI GAJA	16
ROSSJ-BASS GAJA	14
ELISI BERTA	16
BRIC DEL GAIAN BERTA	20
LO CHARDONNAY BARRIQUES NONINO	15
LIMONCELLO	10

PORT | SHERRY **4 cl**

NIEPOORT OLD TAWNY 10 YEARS	10
NIEPOORT RUBY	9
TIO PEPE DRY	9

LIKÖR LIQUEUR	4 cl
AMARETTO DI SARONNO	10
SOUTHERN COMFORT	12
BAILEYS IRISH CREAM	12
GRAND MARNIER	13
GALLIANO	12
KAHLUA	12
MALIBU	12
SAMBUCA MOLINARI	13
DRAMBUIE	13
COINTREAU	13

HAUSBIER VOM FASS | HOME-BREWED BEER FROM THE TAP

AUF TRADITIONELLE WEISE IN KLEINEN MENGEN GEBRAUT;
JEDER SUD IST DAHER EINZIGARTIG.

Homemade and traditionally brewed in small amounts; every brew is unique.

25 cl STEINFELS LAGER 5.2 VOL.	5
50 cl STEINFELS LAGER 5.2 VOL.	9

BIERFLASCHEN | BEER BOTTLES

33 cl HEINEKEN	7.5
33 cl ITTINGER KLOSTERBRÄU AMBER	7.5
33 cl KIRIN (JAPAN)	7.5
33 cl CLAUSTHALER ALKOHOLFREI non-alcoholic	7.5
50 cl ERDINGER HEFE WEIZEN wheat beer	9.5
50 cl STEINFELS WEIZEN wheat beer	9

MINERALWASSER | SOFTDRINKS

50 cl PASSUGGER ALLEGRA	6.5
77 cl PASSUGGER ALLEGRA	9.5
33 cl COCA COLA ZERO	6
33 cl FANTA	6
33 cl SPRITE	6
33 cl RIVELLA ROT, BLAU, red, blue,	6
20 cl KINLEY TONIC BITTER LEMON	6
20 cl THOMAS HENRY TONIC	6
20 cl SCHWEPPE GINGER ALE	6
33 cl APFELSAFT APFELSCHORLE apple juice apple juice with mineral water	6
10 cl CRODINO	6
20 cl CHINOTTO SAN PELLEGRINO	6
10 cl SANBITTER	6
25 cl RED BULL	7.5
30 cl ANANASSAFT	4.9
30 cl CRANBERRYSAFT	4.9
30 cl PINK GRAPEFRUITSAFT	4.9
20 cl TOMATENSAFT tomato juice	6
20 cl ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST freshly squeezed orange juice	7

FRAGEN SIE NACH UNSEREN DIVERSEN FRISCH GEPRESSTEN OBST- UND GEMÜSESÄFTEN

Ask for our different freshly squeezed fruit and vegetable juices

SPECIALS

33 cl LEMONAID LIMETTE LemonAid lime	6.5
33 cl LEMONAID BLUTORANGE LemonAid blood orange	6.5
30 cl HAUSGEMACHTER ICE TEA home made ice tea	6.5
20 cl THOMAS HENRY SPICY GINGER	6

WARME GETRÄNKE | HOT DRINKS

ESPRESSO RISTRETTO MACCHIATO	4.8
DOPPELTER ESPRESSO double espresso	6.5
KAFFEE coffee	4.8
MILCHKAFFEE white coffee	4.8
CAPPUCCINO	6.5
LATTE MACCHIATO	6.5
METROPOL LATTE MACCHIATO MIT KAHLUA with Kahlua	9
KOFFEINFREIER KAFFEE ODER ESPRESSO decaffeinated coffee or espresso	4.8
KALTE HEISSE HAUS-SCHOKOLADE homemade cold / hot chocolate	6
HAUS-SCHOKOLADE MELANGE homemade chocolate with whipped cream	7
KALTE HEISSE OVOMALTINE cold hot Ovomaltine	5
EISKAFFEE iced coffee	11
IRISH COFFEE	13

ENTDECKEN SIE DIE AROMENVIELFALT UNSERER ALTHAUS TEES

Discover our selection of ALTHAUS teas

PRO KÄNNCHEN | per tea pot

8.5

DARJEELING PUTTABONG

First Flush Darjeeling mit feinem, blumigen Aroma

ASSAM MELENG

Assam Broken mit vollem, kräftigem Aroma

ENGLISH BREAKFAST ST. ANDREWS

Ein typischer Breakfast, gemischt aus den besten Ceylons

EARL GREY CLASSIC

Blattee Mischung aus Indien, Ceylon und China verbunden mit Bergamottenöl

JASMINE DELUXE

Blumiger Jasmin Tee aus der Provinz Fujian

LUNG CHING

Chinesischer Frühlings Lung Ching mit mildem Geschmack

MORIMOTO FANCY SENCHA JAPAN BIO

Leicht nussiges, blumiges und intensives Aroma

CHINA PAI MU TAN

Handgepflückter Weisser Tee mit leicht herber Beerennote

CHINA TIE GUAN YIN OOLONG

Blumiges Aroma, weicher Charakter mit Noten von Orchideen

ROOIBUSH SUPER GRADE

Vollmundig und weich im Geschmack, Südafrika BIO

JAPANESE LINDEN

Lindenblüten mild im Geschmack mit einem Hauch von Honig

BAVARIAN MINT

Pfefferminze mit einem angenehmen und vitalisierendem Geschmack

CHAMOMILE MEADOW

Kamillenblüten höchster Qualität, mild und entspannend

VERVEINE

Eisenkraut Tee, dezent zitronig und erfrischend BIO

VOLUMEN ALKOHOL | ALCOHOL BY VOLUME

CHAMPAGNER Champagne	12.0%-13.0%
WEIN Wine	12.0%-15.0%
BIER Beer	3.4%-6.5%
APÉRITIF Bitter	15.0%-18.0%
PERNOD	40.0%
PASTIS	45.0%
ABSINTH	53.0%-72.0%
VODKA	37.5%-40.0%
GIN	37.5%-49.3%
TEQUILA	38.0%-40.0%
RUM	37.5%-40.0%
WHISKIES	40.0%-46.0%
COGNAC ARMAGNAC BRANDY CALVADOS	38.0%-40.0%
EAU-DE-VIE	41.0%-42.0%
GRAPPA	40.0%-45.0%
PORT	20.0%
SHERRY	15.0%-17.5%
LIKÖR Liqueur	17.0%-40%

GUT ZU WISSEN | GOOD TO KNOW

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren
Allergens and intolerance: please ask our staff

DEKLARATION | declaration

Crevette	Zucht, Vietnam
Lachs	Zucht, Schottland
Thunfisch	Wild, Philippinen, mittlerer West Pazifik
Rind	Schweiz, Australien*
Geflügel	Schweiz, Frankreich

* RINDFLEISCH KANN MIT HORMONEN UND / ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

* Beef can be produced with hormones and / or other antimicrobial growth promoters.

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST
All prices in Swiss Francs including VAT

