

# STARS BAR

## — TRINKEN/BEVERAGES/BOISSONS —

OFFENE WEINE / <i>wines by the glass / vins au verre</i>	2
COCKTAILS	4
VIRGIN COCKTAILS	7
GIN & TONIC	8
SPIRITUOSEN / <i>spirits &amp; beer / spiritueux &amp; bière</i>	10

## — ESSEN/FOOD/MANGER —

SNACKS	16
MIDNIGHT SNACKS	19

---

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Euros werden zum Tageskurs gewechselt. Rückgeld in CHF.  
*All prices in Swiss Francs incl. VAT. Euro prices are converted using our daily exchange rate.*  
*Change will be given in CHF only.*  
*Tous les prix en francs suisses, TVA inclus. Les euros sont changés au cours indiqué. L'argent est rendu en CHF.*

•———— WEISSWEINE / WHITE WINE ————•  
VIN BLANC

<b>FENDANT</b>	Molignon Diego Mathier	Swiss	1 dl	8.00
<b>HEIDA</b>	Élevé en Barriques Gérald Clavien	Swiss	1 dl	11.00

•———— ROSÉWEINE / ROSÉ WINE ————•  
VIN ROSÉ

<b>ROSE DE SYRAH</b>	LEON Chai du Baron	Swiss	1 dl	9.00
----------------------	--------------------	-------	------	------

•———— ROTWEINE / RED WINE ————•  
VIN ROUGE

<b>PINOT NOIR</b>	Cave la Madeleine	Swiss	1 dl	9.00
<b>NEZ NOIR (BIO)</b>	Rouvinez Merlot Syrah Gamaret	Swiss	1 dl	11.00

## ———— CHAMPAGNER/CHAMPAGNE ————

<b>PROSECCO</b>	Teresa Rizzi	Italy	1 dl	9.00
<b>CHAMPAGNE BLANC</b>	Maison Ruinart	France	1 dl	19.00
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>	Maison Ruinart	France	1 dl	21.00

## ———— CHAMPAGNER- & SEKTCOCKTAILS ————

<b>MATTERHORN VIEW</b>	Alpenkräutersirup / Prosecco / Zitrone / Rosmarin	15.00
<b>ROSSINI</b>	Champagner / Erdbeerpüree	21.00
<b>APEROL SPRITZ</b>	Prosecco / Aperol / Soda	14.00
<b>HUGO</b>	Prosecco / Holunderblütensirup / Limette / Minze / Soda	14.00
<b>BELLINI</b>	Champagner / Pfirsichlikör	21.00
<b>FRENCH 75</b>	Tanqueray No. 10 Gin / Champagner / Zitronensaft / Zucker	21.00
<b>KIR ROYAL</b>	Champagner / Crème de Cassis	21.00
<b>PRINCE OF WALES</b>	Hennessy Cognac / Champagner / Grand Marnier / Bitters	21.00

## HOT SINCE 1879

<b>BLOODY MARY</b>	Stolichnaya Vodka / Zitronensaft / Tomatensaft / Salz / Pfeffer / Tabasco / Worcester Sauce	18.00
<b>CAIPIRINHA</b>	Pitú / Brauner Zucker / Limetten	18.00
<b>HORSE'S NECK</b>	Hudson Bourbon / Ginger Ale / Zitronensaft / Bitters	18.00
<b>MANHATTAN</b>	Hudson Rye Whiskey / Contratto Rosso Vermouth / Bitters	19.00
<b>NEGRONI</b>	Hendrick's Gin / Campari / Antica Formula Vermouth	19.00
<b>SINGAPORE SLING</b>	Hendrick's Gin / Cherry Likör / Cointreau / Dom Bénédictine / Zitronensaft / Ananassaft / Zucker / Grenadines / Bitters	22.00
<b>MOJITO</b>	Bayou Rum / Limetten / Minze / Brauner Zucker / Soda	18.00
<b>MAI TAI</b>	Bayou Rum / Limetten / Mandeln / Apricot Brandy / Ananassaft	20.00
<b>COSMOPOLITAN</b>	Stolichnaya Vodka / Preiselbeersaft / Cointreau / Zitrone / Limette	18.00
<b>RUSTY NAIL</b>	Johnnie Walker Red Label Whisky / Drambuie	20.00
<b>PIMM'S CUP</b>	Pimm's No. 1 / Ginger Ale / Gurken / Zitronensaft / Minze / Apfelsaft	18.00

## — SOURS & MULES —

<b>MOSKAU MULE</b>	Stolichnaya Vodka / Zitronensaft / Ginger Beer	18.00
<b>LONDON MULE</b>	Henkes Gin / Ginger Beer / Limette	18.00
<b>MONKEY SHOULDER MULE</b>	Monkey Shoulder / Ginger Ale / Limette	17.00
<b>AMARETTO SOUR</b>	Amaretto / Orange / Zitrone / Zucker / Eiweiss	16.00
<b>MARGARITA</b>	El Jimador Blanco Tequila / Triple Sec / Limette / Salz	17.00
<b>SIDE CAR</b>	Hennessy Cognac / Cointreau / Zitronensaft	20.00
<b>WHITE LADY</b>	Hendrick's Gin / Cointreau / Zitronensaft	20.00
<b>PISCO SOUR</b>	Pisco / Limette / Zucker / Eiweiss / Chuncho Bitters	16.00

## SWEET & FRUITY

<b>PIÑA COLADA</b>	Bayou Rum / Ananassaft / Kokossirup / Sahne	18.00
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	Herradura Tequila Blanco / Cointreau / Orangen- und Zitronensaft / Grenadine	18.00
<b>GIUSEPPES ORANGE</b>	Contratto Rosso / Frische Orange / Zucker/ Orangenbitter	18.00
<b>PLANTERS PUNCH</b>	Bayou Rum / Orangen- und Zitronensaft / Grenadine	18.00
<b>SEX ON THE BEACH</b>	Stolichnaya Vodka / Preiselbeersaft / Pfirsichlikör / Orangen- und Zitronensaft	18.00

## MARTINIS

<b>PRETTY IN PINK</b>	Stolichnaya Vodka / Campari / Ananassaft	19.00
<b>LEMONDROP MARTINI</b>	Tanqueray No. Ten Gin / Stolichnaya Vodka / Cointreau / Zitronensaft	19.00
<b>DIRTY MARTINI</b>	Swiss Edelweiss Gin / Stolichnaya Vodka / Olivensaft / Noilly Prat Vermouth	19.00
<b>APPLETINI</b>	Stolichnaya Vodka / Cointreau / Apfellikör	19.00
<b>MARTINI COCKTAIL</b>	Hendrick's Gin / Noilly Prat Vermouth	20.00
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	Stolichnaya Vodka / Espresso / Kahlua	19.00
<b>ZERMATTINI</b>	Swiss Edelweiss Gin / Dettling Kirschlikör / Matter Vermouth Extra Dry	18.00

## — AFTERDINNER COCKTAILS —

<b>BRANDY ALEXANDER</b>	Asbach 15 Jahre / Brauner Kakaolikör / Sahne / Muskatnuss	19.00
<b>GRASSHOPPER</b>	Weisser Kakaolikör / Crème de Menthe / Sahne	19.00
<b>GOLDEN CADILLAC</b>	Galliano / Orangensaft / Weisser Kakaolikör / Sahne	19.00
<b>WHITE RUSSIAN</b>	Stolichnaya Vodka / Kahlua / Sahne	19.00
<b>BLACK RUSSIAN</b>	Stolichnaya Vodka / Kahlua	19.00

## — VIRGIN COCKTAILS —

<b>MATTERHORN SUNRISE</b>	Ananas / Aprikose / Orange / Zitrone / Erdbeere	14.00
<b>VIRGIN COLADA</b>	Kokossirup / Sahne / Ananassaft	14.00
<b>MATTERHORN COOLER</b>	Preiselbeersaft / Ginger Ale / Limette	12.00
<b>LEMONDROP MARTINI</b>	Tanqueray No. Ten Gin / Stolichnaya Vodka / Cointreau / Zitronensaft	12.00
<b>APPLE MULE</b>	Apfelsaft / Ginger Beer / Minze	14.00
<b>GRAPEFRUIT SPRITZ</b>	La Paloma Pink Grapefruit / Limette / Minze / Soda	13.00
<b>WATERMELON SPRITZ</b>	La Paloma Watermelon / Limette / Minze / Soda	13.00

## LET YOUR DAY BEGIN!

<b>HENDRICK'S GIN</b> (Schottland)	<i>Frisch / Gurken &amp; Rosen</i> serviert mit Mountain Spring Dry Tonic / Gurke und Pfeffer	19.00
<b>CRISTALLO GOMS</b> (Schweiz)	<i>Floral / Alpenkräuter</i> serviert mit Mountain Spring Tonic / Orange und Limette	19.00
<b>TANQUERAY NO. TEN</b> (England)	<i>Klassisch / Zitrone &amp; Wacholder</i> serviert mit Mountain Spring Tonic / Lemon Twist	19.00
<b>CRISTALLO</b> (Schweiz)	<i>Floral / Alpenkräuter</i> serviert mit Mountain Spring Tonic / Lemon Twist	19.00
<b>MONKEY 47</b> (Deutschland)	<i>Komplex / exotische Noten</i> serviert mit Schweppes Ginger & Cardamom Tonic / Grapefruit	21.00
<b>GIN MARE</b> (Spanien)	<i>Kräuter / Rosmarin &amp; Oliven</i> serviert mit Fever-Tree Mediterranean Tonic / Rosmarin	20.00
<b>WINT + LILA</b> (Spanien)	<i>Frisch / Limette &amp; Orange</i> serviert mit Fever-Tree Mediterranean Tonic / Minze	17.00

## — LET YOUR DAY BEGIN! —

<b>GIN ZERO</b>	Siegfried Wonderleaf Distilled Herbal Water / Swiss Mountain Spring Tonic / Limette	16.00
<b>GIN LIGHT</b>	1/2 Siegfried Wonderleaf Distilled Herbal Water / 1/2 Henkes Gin und Swiss Mountain Spring Tonic / Limette	16.00

## — GIN COCKTAILS —

<b>GIN BASIL SMASH</b>	Hendrick's Gin / Basilikum / Zitronensaft / Zucker	21.00
<b>GIN FIZZ</b>	Tanqueray No. Ten Gin / Zitronensaft / Zucker / Soda	17.00
<b>THE SAFFRON</b>	Saffron Gin / Orange Bitter / Thomas Henry Tonic	21.00

# — SPIRITUOSEN/SPIRITS —

## SPIRITUEUX

### BITTERS & PASTIS

UNDERBERG	4 cl	8.00
APPENZELLER	4 cl	9.00
JÄGERMEISTER	4 cl	8.00
AVERNA	4 cl	9.00
RAMAZZOTTI	4 cl	9.00
CAMPARI	4 cl	9.00
CYNAR	4 cl	9.00
FERNET BRANCA	4 cl	9.00
GENEPI	4 cl	9.00
CARPANO BIANCO/ROSSO/EXTRA DRY	4 cl	12.00
RICARD/PERNOD	4 cl	9.00

### WODKA

XELLENT SWISS WODKA	4 cl	16.00
GREY GOOSE	4 cl	19.00
BELVEDERE/B. SMOGORY/B. LAKE BARTEZEK	4 cl	16.00
STOLICHNAYA RED	4 cl	13.00
U' LUVKA	4 cl	29.00

## EDELBRÄNDE

<b>MORAND</b>	Vieille Lie du Valais	2 cl	10.00
	Framboise	2 cl	10.00
	Mirabelle	2 cl	10.00
	Williamine	2 cl	12.00
	Abricotine	2 cl	14.00
<b>DETTLING</b>	Kirsch Reserve	2 cl	10.00
	Cuvée schwarze Bergkirsche	2 cl	12.00
	Kirsch im Bourbon Fass gereift	2 cl	14.00
<b>VÉDRENNE</b>	Vieille Prune	2 cl	10.00
<b>PÉRIGORD</b>	Vieille Prune	2 cl	12.00
<b>ASBACH</b>	15 Jahre	2 cl	10.00

## GRAPPA

<b>GRAPPA BOTTEGA BIANCO</b>	2 cl	10.00
<b>GRAPPA BOTTEGA FUMÉ</b>	2 cl	10.00
<b>GRAPPA DA VINACCE DI ORNELLAIA</b>	2 cl	16.00
<b>GRAPPA TRE SOLI TRE, NEBBIOLO, BERTA</b>	2 cl	21.00
<b>GRAPPA LEVI BAROLO / MOSCATO</b>	2 cl	24.00

---

## MARC

---

MARC DE DÔLE	Morand	2 cl	10.00
MARC DE HEIDA	Chanton	2 cl	10.00

---

## CALVADOS

---

BOULARD HORS D'AGE		2 cl	16.00
CHÂTEAU DU BREUIL 15 JAHRE		2 cl	16.00

---

## COGNAC

---

RÉMY MARTIN X.O.		2 cl	19.00
RÉMY MARTIN LOUIS XIII		2 cl	98.00
HENNESSY PARADIS IMPERIAL		2 cl	88.00
MARTELL V.S.		2 cl	22.00
OTARD X.O.		2 cl	26.00
CAMUS V.S.O.P.		2 cl	15.00
CAMUS NAPOLÉON		2 cl	26.00

## RUM

<b>BRUGAL PAPÁ ANDRÉS</b>	Dominikanische Republik	4 cl	150.00
<b>RON ZACAPA CENTENARIO 15 JAHRE</b>	Guatemala	4 cl	18.00
<b>RON ZACAPA CENTENARIO 23 JAHRE</b>	Guatemala	4 cl	21.00
<b>BAYOU RESERVE</b>	Louisiana	4 cl	12.00
<b>DIPLOMATICO RESERVA</b>	Venezuela	4 cl	18.00
<b>PYRAT RUM XO</b>	Anguilla	4 cl	18.00
<b>PLANTATION</b>	Barbados	4 cl	16.00
	Guyana	4 cl	16.00
	St. Lucia	4 cl	16.00
	Nicaragua	4 cl	16.00
	Trinidad	4 cl	16.00
	Jamaica	4 cl	16.00
	Panama	4 cl	16.00
	Belize XO Single Cask Grapia Finish	4 cl	18.00
	XO	4 cl	18.00

---

## TEQUILA

---

<b>EL JIMADOR</b>	4 cl	12.00
<b>DON JULIO</b>	4 cl	20.00

---

## PORT & SHERRY

---

<b>GRAHAM'S PORT "FINE WHITE"</b>	5 cl	9.00
<b>GRAHAM'S PORT "SIX GRAPES"</b>	5 cl	11.00
<b>SHERRY, HARVEY'S BRISTOL CREAM</b>	5 cl	14.00
<b>GRAHAM'S PORT 10 YEARS</b>	5 cl	14.00
<b>GRAHAM'S PORT 20 YEARS</b>	5 cl	17.00
<b>GRAHAM'S PORT 30 YEARS</b>	5 cl	27.00
<b>GRAHAM'S PORT 40 YEARS</b>	5 cl	32.00

## — LIKÖRE / LIQUEUR —

CHARTREUSE JAUNE/VERTE	4 cl	10.00
V.E.P. CHARTREUSE JAUNE/VERTE	4 cl	10.00
BÉNÉDICTINE	4 cl	19.00
BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	12.00
AMARETTO DISARONNO	4 cl	12.00
COINTREAU	4 cl	12.00
KIRSCHENLIKÖR, DETTLING	4 cl	12.00
GRAND MARNIER	4 cl	13.00
DRAMBUIE	4 cl	13.00
NOCI NOCINO DEL TICINO, GUIDO BRIVIO	4 cl	13.00
PATRON XO CAFÉ	4 cl	17.00
GÉNÉPI DISTILLERIE DES ALPES	4 cl	12.00

# SNACKS

## FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBÉES

<b>LORRAINE</b>	mit Sauerrahm / Lauchzwiebeln / Speck / Reibkäse  <i>with sour cream / spring onions / bacon / grated cheese</i>  <i>à la crème acidulé / oignons de printemps / lard / fromage râpé</i>	22.00
<b>ITALIEN</b> (vegetarisch)	mit Tomaten / Mozzarella / Oliven / Pesto / Rucola  <i>with tomato / mozzarella / olives / pesto / rocket</i> <i>au tomate / mozzarella / olives / pistou / roquette</i>	22.00
<b>WALLIS</b>	mit Sauerrahm / Lauchzwiebeln / Ziegenkäse / Honig / schwarzem Pfeffer / Trockenfleisch  <i>with sour cream / spring onions / goat's cheese / honey / black pepper / dried meat</i>  <i>à la crème acidulée / oignons de printemps / fromage de chèvre / miel / poivre noir / viande séchée</i>	26.00
<b>SCHOTTLAND</b>	mit Sauerrahm / Sauerkraut / Reibkäse / Rauchlachs / Lachsrogen / Meerrettich  <i>with sour cream / sauerkraut / grated cheese / smoked salmon / salmon roe / horseradish</i>  <i>à la crème acidulée / choucroute / fromage râpé / saumon fumé / œufs de saumon / raifort</i>	26.00

---

## SNACKS

---

### PANINI

<b>RAUHLACHS</b>	mit Meerrettich / Zwiebelringen <i>with horseradish / onion rings</i> <i>au raifort / rondelles d'oignon</i>	12.00
<b>MOZZARELLA UND TOMATE</b>	mit Basilikum-Pesto <i>with basil pesto</i> <i>au pistou de basilic</i>	12.00
<b>BEINSCHINKEN UND RACLETTEKÄSE</b>	mit Tomate <i>with tomato</i> <i>avec tomate</i>	12.00
<b>PASTRAMI</b>	mit Tatarsauce <i>with tartare sauce</i> <i>et sa sauce tartare</i>	12.00
<b>PROSCIUTTO GRAND CRU HELVETICA</b>	mit Salzgurke <i>with gherkin</i> <i>avec des cornichons</i>	12.00

## SNACKS

**ZERMATTERHOF  
BURGER** Patty von Eringer Fleisch / BBQ-Sauce / 28.00  
Zwiebel-Chutney / Speck / Essiggurke /  
Eisberg-Salat / Tomate und Pommes frites

*Patty of Ering beef / barbecue sauce / onion chutney /  
bacon / gherkin / iceberg lettuce / tomato  
and french fries*

*avec viande d'Hérens / sauce BBQ / chutney d'oignons /  
lard / cornichon mariné / salade iceberg / tomate  
et pommes frites*

**ZERMATTERHOF  
CHEESEBURGER** Patty von Eringer Fleisch / Hore Käse / 30.00  
BBQ-Sauce / Zwiebel-Chutney / Speck /  
Essiggurke / Eisberg-Salat / Tomate  
und Pommes frites

*Patty of Ering beef / cheese from Zermatt /  
barbecue sauce / onion chutney / bacon / gherkin /  
iceberg lettuce / tomato and french fries*

*avec viande d'Hérens / fromage de Zermatt /  
sauce BBQ / chutney d'oignons / lard /  
cornichon mariné / salade iceberg / tomate  
et pommes frites*

**CLUBSANDWICH** mit Pouletbrust / Ei / Speck / Tomaten / 32.00  
Cocktail-Sauce und Pommes frites

*with chicken breast / egg / bacon / tomatoes /  
cocktail sauce and french fries*

*au blanc de poulet / œuf / lard / tomates /  
sauce cocktail et pommes frites*

## MIDNIGHT SNACKS

### EN-CAS DE MINUIT

<b>KAVIAR IMPERIAL VOM CHINESISCHEN STÖR</b>	mit Toast und Butter	50 g	190.00
<i>Imperial Caviar from Chinese sturgeon</i>	<i>with toast and butter</i>		
<i>Caviar impérial d'esturgeon chinois</i>	<i>avec toast et beurre</i>		
<b>LOCH FYNE RAUHLACHS</b>	mit Toast und Butter	120 g	48.00
<i>smoked salmon</i>	<i>with toast and butter</i>		
<i>saumon fumé</i>	<i>avec toast et beurre</i>		
<b>FOIE GRAS TERRINE</b>	mit Toast und Butter	80 g	48.00
	<i>with toast and butter</i>		
	<i>avec toast et beurre</i>		
<b>ROHSCHINKEN</b>	Jabugo Pata Negra	50 g	48.00
<i>jambon cru</i>			
<i>dry-cured ham</i>			

---

**Fleischdeklaration:** Rind/Irland und Schweiz, Poulet/Schweiz, Entenleber/Frankreich

**Fischdeklaration:** Rauchlachs/Schottland, Stör/China

**Meat declaration:** beef/Ireland and Switzerland, pork/Switzerland, chicken/Switzerland, foie gras/France

**Fish declaration:** smoked salmon/Scotland, sturgeon/China

**Déclaration de la viande:** bœuf/Irlande et Suisse, veau/Suisse, poulet/Suisse, foie gras de canard/France

**Déclaration des poissons:** saumon fumé/Écosse, esturgeon/Chine

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch. Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Getränke haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

*Unless specified, we serve Swiss meat. Please ask our staff if you have any questions about food allergies or intolerances, or the amount of alcohol in our beverages.*

*Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse. Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toute question relative aux allergènes, aux intolérances et à la teneur en alcool des boissons.*