

NEUE AKZENTE AN PROMINENTER LAGE

Das Geschäftshaus METROPOL gehört zu den wichtigsten Neu-Barock-Häusern und schönsten Gebäuden Zürichs überhaupt.

Seit August 2007 sorgt eine junge Crew rund um den Geschäftsführer Patrick Schaffner und Küchenchef Andreas Posch für frischen Wind in dem mit viel Liebe renovierten und umgebauten Haus. Sie präsentieren eine gehobene Gastronomie und schliessen damit eine Lücke im gastronomischen Angebot an der oberen Bahnhofstrasse.

Küchenchef Andreas Posch hat unter anderem in den mit Gault Millau prämierten Betrieben Walserhof Klosters, Grand Hotel Park Gstaad, Ermitage Küsnacht und im Restaurant Mesa als Sous-Chef gearbeitet. Im METROPOL serviert er eine internationale Küche für hohe Ansprüche. Nebst asiatischen Noten lässt Posch auch seine österreichische Heimat in das Angebot einfließen.

Die moderne Inneneinrichtung wurde von der erfolgreichen Innenarchitektin Iria Degen gestaltet und bietet einen Kontrast zur historischen Fassade.

„Natürlich ist die Versuchung gross, in einem Gebäude wie dem METROPOL etwas Historisches rekonstruieren zu wollen. Da dies aber immer nur Kulisse sein würde, haben wir uns für eine zeitgenössische Gestaltung mit warmen Farben entschieden. Die spannende Vergangenheit der Räume wird über Motive und einzelne Einrichtungselemente subtil thematisiert“, führt Iria Degen aus.

Es freut uns, mit dem Restaurant METROPOL einen Betrieb in einem wunderschönen Haus und an prominenter Lage führen zu dürfen. Wir sind überzeugt, dass das METROPOL ein kulinarisches Highlight wird und wünschen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in den unterschiedlichen Räumlichkeiten wie dem RESTAURANT, der CAFE/BAR und unserem wunderschönen Saal.

Christian Kramer

NEW ACCENTS IN A PROMINENT LOCATION

The METROPOL building is one of Zurich's most important buildings in the neo-baroque style – as well as being one of the city's finest edifices.

Since August 2007, a young team headed by General Manager Patrick Schaffner and Chef de Cuisine Andreas Posch brings a breath of fresh air to the lovingly renovated premises, offering upscale cuisine that is sure to fill a gastronomic niche on upper Bahnhofstrasse.

Chef de Cuisine Andreas Posch has worked in various establishments distinguished by Gault Millau, including the Walserhof in Klosters, the Grand Hotel Park in Gstaad, and the Ermitage in Küsnacht, and as a sous-chef at the Restaurant Mesa. At the METROPOL, he serves international cuisine of the highest standard. Besides Asian influences, Posch's creations also include flavours from his Austrian homeland.

The modern interior was conceived by the successful interior designer Iria Degen, and provides a contrast with the building's historic façade. "Of course it would have been very tempting to recreate a historic ambiance in a building like the METROPOL. However, as such a décor would always have been reminiscent of a stage set, we opted for a contemporary design in warm colours, making subtle references to the building's fascinating past by means of thematic motifs and individual furnishings," Iria Degen explains.

We are delighted to have the privilege of managing the METROPOL in such a beautiful building – and in so prominent a location. We are convinced that the METROPOL is set to become a culinary highlight, and wish our guests an enjoyable evening in our various rooms, which include the RESTAURANT, the CAFÉ/BAR and our stunning hall.

Christian Kramer

AMICI KAFFEE / COFFEE

Espresso / Ristretto	5,20
Espresso / Ristretto Macchiato	5,20
Doppelter Espresso / <i>double espresso</i>	7,20
Kaffee / <i>coffee</i>	5,20
Milchkaffee / <i>white coffee</i>	5,20
Cappuccino.....	6,20
Latte Macchiato.....	7,20
METRO Macchiato mit Kahlua / <i>with Kahlua</i>	9,00
Koffeinfreier Kaffee / Espresso <i>decaffeinated coffee / espresso</i>	4,70
Heisse / Kalte Haus-Schokolade <i>hot / cold chocolate</i>	6,00
Heisse Haus-Schokolade Melange <i>hot chocolate with whipped cream</i>	7,00
Heisse / Kalte Ovomaltine <i>hot / cold "Ovomaltine"</i>	5,00
Irish Coffee	13,00
Whiskey Tullamore Dew, Kaffee, Rohrzucker, Rahm <i>Tullamore Dew whiskey, coffee, cane sugar, cream</i>	

OFFENE TEES IM KÄNNCHEN / TEA BY THE POT

Sie haben die Qual der Wahl. Entdecken Sie die Aromenvielfalt unserer Schwarzenbach Tees.
You are spoiled for choice. Discover our wide selection of Schwarzenbach teas.

Schwarztee / *black tea* Ceylon

Adawatte OP 18,00

Indien Darjeeling 2nd flush, Goomtee FTGFOP 18,00

Earl Grey Tee mit Jasminblüten & Bergamotteöl..... 8,00

Aromatic black tea, Earl Grey tea with jasmine flowers & bergamot oil

Jasmintee / *Jasmine tea*

China Jasmin, Chung Feng 8,00

Grüntee / *green tea*, China Green Tea, Lung Ching Grade 2 8,00

Pfefferminze extra Blattware8,00

Pure herbal tea, Premium quality peppermint leaves

Verveine, Eisenkraut extra Qualität.....8,00

Premium quality verbena

Hagenbutten mit 10% Karkade / *Rosehip with 10% hibiscus*8,00

Kamillenblüten / *Camomile tea*8,00

Früchtetee, Beerenmischung / *Fruit tea, berry mixture*.....8,00

Rotbuschtee / *Rooibos tea*8,00

METROPOL FRÜHSTÜCK / *BREAKFAST*

VON 7.00 - 10.30 UHR & SA/SO VON 10.00 - 18.00 UHR

FROM 7.00 AM TO 10.30 AM & SAT/SUN FROM 10.00 AM TO 6.00 PM

BROTE / *BREAD & CO.* (PRO STÜCK / *PER PIECE*)

Gipfeli / <i>croissant</i>	2,00
Auswahl aus unserem Brotkorb / <i>choice of bread from basket</i>	2,60
2 Scheiben Toast / <i>2 slices of toast</i>	3,00
Mini Plundergebäck / <i>mini Danish pastry</i>	3,50
Laugenbrötli / <i>soda-pickled sandwich</i>	5,50

EIER / *EGGS*

3-Minuten Ei / <i>3-minute boiled egg</i>	3,00
2 Spiegeleier / <i>2 fried eggs</i>	6,00
2 pochierte Eier / <i>2 poached eggs</i>	7,50
3 Rühreier oder Omelette / <i>3 eggs scrambled or omelette</i>	7,50
-mit Speck / <i>with bacon</i>	7,50
-mit Schinken / <i>with ham</i>	7,50
-mit Kalbsbratwürstchen / <i>with veal sausages</i>	8,00
-mit gegrillten Tomaten / <i>with grilled tomatoes</i>	8,00
-mit Tomaten / <i>with tomatoes</i>	8,00
-mit Käse / <i>with cheese</i>	8,50
-mit Champignons / <i>with mushrooms</i>	9,00

3 Rühreier mit Sauerrahm und Kaviar..... 44,00
Scrambled eggs with sour cream and caviar

Pochierte Eier im Einmachglas / *poached eggs in a glass*

- 2 Stück nature / *2 eggs plain*.....7,00
- 2 Stück mit Schinken / *2 eggs with ham* 11,00
- 1 Stück mit Spinat und Tomaten / *1 egg with spinach and tomatoes*.....9,00

SONSTIGES / OTHER DISHES

Rauchlachs mit Meerrettich-Rahm	22,50
<i>Smoked salmon with horseradish cream</i>	
Bündner Rohschinken / <i>air-dried ham from the Grisons</i>	14,00
Emmentaler- oder Appenzellerkäse	12,00
<i>Emmental or Appenzell cheese</i>	
Hüttenkäse / <i>cottage cheese</i>	3,00
Tomaten & Mozzarella / <i>tomatoes & mozzarella</i>	12,00
Birchermüesli.....	7,00
Natur- oder Fruchtjoghurt / <i>yoghurt or fruit yoghurt</i>	3,00
Orangensalat / <i>orange salad</i>	12,00
Halbe Grapefruit / <i>half a grapefruit</i>	7,00
Fruchtsalat / <i>fruit salad</i>	12,50
Fruchtsalat mit Quark / <i>fruit salad with curd cheese</i>	14,00
Buttermilch mit Preiselbeeren	7,00
<i>Buttermilk with cranberries</i>	
Butter.....	1,00
Konfitüre oder Honig / <i>jam or honey</i>	2,50

Kleines METROPOL Frühstück / *Small METROPOL breakfast*

1 Gipfeli / *croissant*

1 Auswahl aus dem Brotkorb / *choice of bread from the basket*

Butter / *butter*

Konfitüre oder Honig / *jam or honey*

1 Kaffee oder Tee / *coffee or tea*

Saisonaler Fruchtsaft nach Wunsch / *seasonal fruit juice* 14,00

Grosses METROPOL Frühstück / *Large METROPOL breakfast*

1 Gipfeli / *croissant*

2 Auswahl aus dem Brotkorb / *choice of bread from the basket*

1 Vollkornbrötli / *wholemeal bread roll*

Butter / *butter*

Konfitüre und Honig / *jam or honey*

Schinken / *ham*

Emmentaler Käse / *Emmenthal cheese*

3 Kaffees oder 2 Portionen Tee / *3 coffees or 2 portions tea*

Saisonaler Fruchtsaft nach Wunsch / *seasonal fruit juice* 21,00

Banker Frühstück / *Banker's breakfast*

Gipfeli und Brötli mit Butter und Konfitüre

Croissant and bread roll with butter and jam

Lachs, Rohschinken / *salmon, raw ham*

Rührei mit Kaviar / *scrambled eggs with caviar*

3 Kaffees oder 2 Portionen Tee / *3 coffees or 2 portions tea*

Saisonaler Fruchtsaft nach Wunsch / *seasonal fruit juice* 50,00

VORSPEISEN UND SUPPEN / *STARTERS AND SOUPS*

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Croûtons 14,00

Colourful leaf salad with roasted kernels and croutons

Tomaten & Mozzarella mit Rucola klein / *small*..... 19,00

Tomato & mozzarella with rocket gross / *big*..... 27,00

Nüsslisalat mit Wildschweinschinken,

Zwetschgen-Tomatenchutney und Preiselbeer-Balsamico 26,00

Field salad with wild boar ham, plum-tomato chutney and mountain cranberry balsamico

Klassisches Tatar vom Rind mit sautierten Pilzen ... klein / *small*..... 25,00

Beef tartar with sautéed mushrooms gross / *big*..... 38,00

Hummersuppe mit Koriander 15,00

Lobster soup with coriander

Kürbis-Kartoffelsuppe mit Speckpflaume und Estragon 11,00

Pumpkin-potato soup with bacon plum and tarragon

Austern mit klassischen Garnituren (ab 3 Stück) Stück / *piece* 8,50

Fines de Claires

Oysters with classic garnishes (minimum 3) Fines de Claires

Kaviar mit Sauerrahm und Blinis 10g 130,00

Caviar with sour cream and blinis 20g 250,00

30g 360,00

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSE

Penne mit pikantem Peperonischaum, Salami und gebratenen Riesenkrevetten

Penne with spicy sweet pepper foam, salami and fried king prawns

klein / *small*.....24,00

gross / *big*.....29,00

METROPOL Hamburger36,00

Rindfleischhamburger vom Entrecôte (180g) im Pitabrot mit Salsa rosso,
gegrillte Zucchini und Tomaten, dazu Cole slaw Salat

*Beef burger of sirloin steak (180g) in pita bread with salsa rosso, grilled zucchini
and tomatoes, served with cole slaw salad*

Thunfisch Clubsandwich mit Avocado, Fenchel und Zitronen-Pfeffer-Aioli ...36,00

*Tuna club sandwich with avocado, fennel and lemon-pepper aioli,
served with potato chips*

Clubsandwich METROPOL30,00

Toastbrot gefüllt mit Pouletfleisch, gekochten Eiern, gebratenem Speck, Salat
und Cocktailsauce, serviert mit Pommes Chips

Toasted bread with chicken, cooked eggs, fried bacon, salad and cocktail sauce,

Gebackenes Eglifilet mit Safran-Tomaten Mayonnaise
und Petersilienkartoffeln33,00

Fried filet of pike perch with saffron-tomato mayonnaise and parsley potatoes

Maispouardenbrust mit roter Thaicurrysauce,
Wokgemüse und Jasminreis38,00

Chicken breast with red Thai curry sauce wok vegetables and jasmine rice

METROPOL Currywurst, leicht geräucherte "Zanetti" Schweins-Cipolatta ...29,00
mit Curry und Twister Frites

METROPOL curry sausage, smoked pork cipolatta "Zanetti" with curry and twister fries

DESSERT

Espressocrème brûlée mit Früchte-éclairé 14,00

Espresso crème brûlée with fruit éclairé

Schokotarte mit Blutorangeneis 15,00

Chocolate tart with blood orange ice cream

New York Cheese Cake im Glas serviert 14,00

New York cheese cake served in a glass

Fruchtwähe oder Käsekuchen 7,00

Fruit cake or cheese cake

Friandises klein / *small* 8,00

gross / *big* 12,00

BEN & JERRY'S EIS / BEN & JERRY'S ICE CREAM

Vanilla for a change
Vanille Doppelrahmglace

Mango Berry Swirl-Sorbet
Mangosorbet durchzogen mit Waldbeersorbet

Caramel Chew Chew
Caramelglace mit Caramelsauce und Caramelstückchen

Jamaican me Crazy-Sorbet
Ananassorbet durchzogen mit Passionsfrucht

Strawberry Cheese Cake
Erdbeerquarkglace mit Erdbeerstückchen
und einer Sauce aus Guetzliteig

Cherry Garcia
Fruchtige Glace mit Kirschen

Chocolate Fudge Brownie
Schokoladen-Doppelrahmglace mit Schokogebäckstücken

Pro Kugel / *per scoop*4,00

Portion Rahm / *whipped cream*2,00

SNACKS

Hausgeröstete Mandeln / Cashewnüsse4,00

House roasted almonds / cashew-nuts

Gemischte Mammut-Oliven und Parmesan-Stücke 14,00

Mixed giant olives and parmesan chunks

Bündner Teller mit Rohschinken,
Bündnerfleisch, Salsiz, Speck, Coppa und Bergkäse25,00

Grisons plate with raw ham, air dried beef, salsiz, bacon, coppa and alp cheese

“Zanetti” Salsiz vom Steinbock oder vom Hirsch..... 19,00

“Zanetti Salsiz” sausage from ibex or deer

Jahrgangssardine / *vintage sardines*..... 2006 14,00

2007 13,00

2008 12,00

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise8,00

Pommes frites with ketchup or mayonnaise

Satay (min. 2 Stück) / *(per variety, minimum 2 pieces)*

Lachs / *salmon* 14,00

Thunfisch / *tuna* 18,00

Rind / *beef*..... 20,00

SUSHI & SASHIMI

MO - FR 11.30 - 14.00 & 18.00 - 22.30 UHR

Nigiri (Preis pro Stück, ab 2 Stück / *price per piece, minimum 2*)

Lachs / <i>salmon</i>	4,50
Thunfisch / <i>tuna</i>	5,50
Kingfisch / <i>kingfish</i>	5,00
Crevette / <i>prawn</i>	4,50
Meeraal / <i>conger eel</i>	4,50
Jakobsmuschel / <i>scallop</i>	5,00
Omelette.....	3,50
Tobbiko	5,00
Lachskaviar / <i>salmon roe</i>	7,00

Maki (Preis pro Stück, ab 4 Stück / *price per piece, minimum 4*)

Lachs / <i>salmon</i>	2,50
Thunfisch / <i>tuna</i>	3,00
Kingfisch / <i>kingfish</i>	2,50
Gurke / <i>cucumber</i>	2,00
Avocado	2,50

Futo Maki (Preis pro Stück / *price per piece*)

Thunfisch, Avocado und Omelette / <i>tuna, avocado and omelette</i>	3,50
California Roll.....	5,50

Chirashi Sushi (Sushi in der Schale serviert / *sushi served on a platter*)

Sushi nach Tokio Art mit Fisch / <i>sushi Tokio style with fish</i>	32,00
Mit kurz gebratenem Rind und roten Zwiebeln	38,00
<i>Sushi with fried beef and red shallots</i>	
Vegi mit Kefen, Shiitake und Strauchtomaten..	29,00
<i>Vegetarian sushi with sugar peas, shiitake and tomato</i>	

Sashimi (Preis pro 40 gr. / *price per piece, 40 grams*)

Lachs / <i>salmon</i>	6,00
Thunfisch / <i>tuna</i>	11,00
Kingfisch / <i>kingfish</i>	8,00
Jakobsmuschel oder Crevetten / <i>scallop or prawn</i>	8,50
Red Snapper	9,00
Dorade / <i>gilthead</i>	6,00
Crevetten / <i>prawns</i>	8.50

Gemischte Sushi und Sashimi / *mixed sushi and sashimi*

Kleines Sushi / <i>small sushi portion</i>	19,00	
Grosses Sushi / <i>large sushi portion</i>	43,00	
Vegetarisches Sushi / <i>vegetarian sushi</i>	29,00	
Sushi und Sashimi klein / <i>sushi and sashimi small portion</i>	29,00	
Sushi und Sashimi gross / <i>sushi and sashimi large portion</i>	43,00	
Sushi und Sashimi (ab 2 Personen)	pro Person	36,00
<i>Sushi and sashimi selection (2 persons or more) ... per Person</i>		

METROPOL SPECIAL SUSHI

(Preis pro Stück / *price per piece*)

Mix fried Maki

frittierte Fische als Frühlingsrolle3,60

fried fishes as spring roll

Hifu Maki

knusprige Lachshaut, spicy Mayonnaise3,00

crispy salmon skin, spicy mayonnaise

Viking Maki

geräucherter und frischer Lachs, Gurke5,60

smoked and fresh salmon, cucumber

Tuna Roll

Tunfisch, Crevette, Surimi.....5,60

Tuna fish, shrimp, surimi

Vegi Maki

Avocado, Gurke, Karotte, gelber Rettich3,60

Avocado, cucumber, carrot, daikon radish

Volcano Maki

California Roll mit Krabbenfleischsalat.....6,20

California Roll with crab salad

Metro Maki

Surimi, Crevette, Avocado, Tobbiko, Gurke.....5,20

Surimi, shrimp, avocado, Tobbiko, cucumber

ALKOHOLFREIE TRENDGETRÄNKE / TRENDY ALCOHOL-FREE DRINKS

Crodino	1 dl	7,00
San Pellegrino, Chinotto	2 dl	8,00
Sanbitter	1 dl	7,00
Sanbitter dry	1 dl	7,00
Red Bull, Red Bull sugarfree, Red Bull Cola	2.5 dl	8,00
Kombucha Carpe Diem nature oder Quitte	3.3 dl	7,00
Orangensaft frisch gepresst.....	2 dl	7,50
<i>Freshly squeezed orange juice</i>		

ALKOHOLFREIE TRENDGETRÄNKE / TRENDY ALCOHOL-FREE DRINKS

Fruchtsäfte Zamba / *Fruit juices Zamba*

Täglich frisch gepresste Fruchtsäfte ohne Konservierungsmittel – ohne oder mit sanfter Hitzebehandlung und ohne Zuckerzusatz!

Fruit juices, freshly squeezed every day, without preservatives – or gently heat-treated, with no added sugar!

Orangensaft / *orange juice* 2 dl 7,00

Energy (Apfel, Orangen, Ingwer)..... 2 dl 7,00

Energy (apple, orange, ginger)

Season (Mandarine, Orangen, Ananas)..... 2 dl 7,00

Season (mandarine, oranges, pineapple)

Lassi

Das indische Lassi ist ein traditionelles Joghurtgetränk, das früher vor allem den Maharadschas vorbehalten war. Auch die ayurvedische Lehre (Wissenschaft vom Leben) setzt auf das verdauungsfördernde, natürliche, erfrischende Lassi.

Lassi is a traditional Indian yoghurt drink that was once the exclusive preserve of the maharajas. Ayurveda (the science of life) also sings lassi's praises for its digestive, naturally refreshing qualities.

Saisonal mit Früchten und Gewürzen 2 dl 7,00

Seasonal with fruits and spices

SOFTDRINKS

Rhazünser und Arkina (mit und ohne Kohlensäure).....	5 dl	7,50
<i>Rhazünser and Arkina water (still and sparkling)</i>	10 dl	12,50
Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola Zero	3.3 dl.....	6,50
Fanta Orange	3.3 dl.....	6,50
Sprite.....	3.3 dl.....	6,50
Rivella rot oder blau / <i>red or blue</i>	3.3 dl.....	6,50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2 dl.....	6,00
Schweppes Ginger Ale	2 dl.....	6,00
Ramseier Apfelsaft / <i>apple juice</i>	3.3 dl.....	6,50
Grapillon Traubensaft rot / <i>red grape juice</i>	2 dl.....	6,50
Tomatensaft Michel / <i>tomato juice</i>	2 dl.....	6,50
Chaya Eistee „Frucht“ (Früchtemischung, Hibiskus, Zitronen, Hagebutten).....	3 dl	6,50
<i>Chaya ice tea "Fruit" (fruitmix, hibiscus, lemon, rose hip)</i>		

HAUSBIER / *HOMEMADE BEER*

„Steinfels – das Züri West Bier“

Auf traditionelle Art und Weise in kleinen Mengen gebraut; jeder Sud ist daher einzigartig.

Homemade the traditional way in small amounts; every brew is unique.

STEINFELS Lager 5.2 % Vol. 2.5 dl5,70

Vollmundig, hopfenmild, goldene Farbe 5 dl8.50

Full-bodied, hops mild, golden coloured

STEINFELS Weizen 5.3 % Vol. 2.5 dl6,00

Hefetrüb, spritzig, bernsteinfarben 5 dl9,00

Yeast dimmish, lively, amber coloured

MEHR BIER / *MORE BEER*

Carlsberg 3.3 dl8,00

Feldschlösschen alkoholfrei / *non-alcoholic* 3.3 dl6,00

Kirin Ichiban, Japan 3.3 dl8,00

SUURE MOSCHT / *CIDER*

Ramseier Suure Moscht 5 dl, 4%7,00

LES ABSINTHES

Willy Bovet, Francis Martin und Lucien Fornoni haben die Lizenz erhalten, Absinth legal zu brennen. Sie gehören zu den renommiertesten „Distillateurs d’Absinthe“ der Schweiz.

Willy Bovet, Francis Martin and Lucien Fornoni are legally licensed to distil absinth and are some of the most renowned “distillateurs d’absinthe” in Switzerland.

La Valote Willy Bovet 2 cl, 53% 10,00

Genau das, was der Kenner am Absinthe so liebt.

Deutliche Kräutraromen, rein und kräftig.

Precisely what connoisseurs so love about absinth.

Distinctly herbal aromas, pure and powerful.

La Valote Lucien Fornoni 2 cl, 53% 10,00

Derb-sündiger Auftritt der grünen Fee.

Earthily sinful apparition of “the Green Fairy”.

„Messieurs....à la votre“

La Valote Francis Martin 2 cl, 72% 13,00

Verdächtig harmloser Auftritt.

Fast schon lieblich bis elegant.

Suspiciously harmless.

From almost mellow to elegant.

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Aperitif

Martini Dry	4 cl, 18%.....	8,50
Martini Bianco.....	4 cl, 15%.....	8,50
Cinzano Rosso	4 cl, 15%.....	8,50
Campari	4 cl, 23%.....	8,50
Cynar	4 cl, 16,5%.....	8,50
Punt e Mes.....	4 cl, 16%.....	8,50
Pastis 51	2 cl, 45%.....	8,00
Pernod	2 cl, 40%.....	8,00

Cognac, Brandy, Calvados

Hennessy Fine de Cognac.	2 cl, 40%.....	12,00
Rémy Martin X.O.	2 cl, 40%.....	23,00
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl, 40%.....	14,00
Calvados, Père Magloire V.S.O.P.....	2 cl, 40%.....	12,00
Carlos I	2 cl, 38%.....	12,00
Vecchia Romagna	2 cl, 38%.....	11,00
Armagnac Laubade 1988.....	2 cl, 40%.....	25,00
Armagnac Laubade Intemporel Hors d'Age	2 cl, 40%.....	23,00

Bitter

Averna	4 cl, 32%.....	9,00
Appenzeller	4 cl, 30%.....	8,00
Fernet Branca.....	4 cl, 40%.....	8,00
Ramazotti.....	4 cl, 30%.....	8,00

Grappa

Grappa Luce, Frescobaldi	2 cl, 40%.....	17,00
Grappa Costa Russi, Gaja.....	2 cl, 45%.....	16,00
Grappa Rossj-Bass, Gaja.....	2 cl, 45%.....	14,00
Grappa Elisi, Berta.....	2 cl, 43%.....	13,00
Bric del Gaian di Moscato d' Asti.....	2 cl, 45%.....	16,00

Liköre / Liqueurs

Amaretto di Saronno	4 cl, 28%.....	10,00
Southern Comfort	4 cl, 37,5%.....	12,00
Baileys Irish Cream	4 cl, 17%.....	12,00
Grand Marnier	4 cl, 40%.....	13,00
Galliano	4 cl, 30%.....	12,00
Kahlúa	4 cl, 26,5%.....	12,00
Malibu.....	4 cl, 21%.....	12,00
Sambuca Molinari.....	4 cl, 42%.....	13,00
Drambuie.....	4 cl, 40%.....	13,00
Cointreau.....	4 cl, 40%.....	13,00

Gin

Gordon's Dry Gin.....	4 cl, 37,5%.....	10,00
Tanqueray.....	4 cl, 47,3%.....	12,00
Bombay Sapphire.....	4 cl, 40%.....	13,00
Hendrick's	4 cl, 41.1%.....	15,00

Rum

Havana Club Silver Dry	4 cl, 37,5%.....	12,00
Havana Club Reserve Añejo	4 cl, 40%.....	14,00
Havana Club 7 Years	4 cl, 40%.....	15,00
Captain Morgan	4 cl, 35%.....	10,00

Vodka

Vivis "Luxus Vodka"	4cl, 40%	18,00
Absolut	4 cl, 40%.....	12,50
Absolut Citro.....	4 cl, 40%.....	13,50
Wyborowa	4 cl, 40%.....	11,00
Skyy.....	4 cl, 40%.....	12,50
Red Russian	4 cl, 24%.....	10,00

Tequila

José Cuervo	4 cl, 38%.....	9,00
José Cuervo Especial	4 cl, 40%.....	12,00

Obstbrände / *fruit schnapps*

Kirsch vieux, Gut Mädlikon.....	2 cl, 41%.....	10,00
Williams du Valais, Gut Mädlikon	2 cl, 41%.....	10,00
La Vielle Prune, Coeur du Breuil.....	2 cl, 41%.....	13,00
Marc de Gewürztraminer, Blanck	2 cl, 48%.....	10,00
Eau de Vie de Framboise, Blanck.....	2 cl, 48%.....	11,00
Eau de Vie de Mirabelle, Blanck.....	2 cl, 48%.....	11,00

Südwein / « *south wines* »

Tio Pepe, Dry.....	4 cl, 15%.....	9,00
Don Zoilo, Fino, Very Dry.....	4 cl, 16%.....	9,00
Don Zoilo, Cream, Sweet	4 cl, 16%.....	9,00

Portwein / *port wine*

Niepoort Old Tawny 10 Years	4 cl, 20%.....	10,00
Niepoort Ruby.....	4 cl, 20%	9,00
Niepoort Colheita 1991.....	4 cl, 20%.....	13,00

Canadian Whisky

Canadian Club.....	4 cl, 40%.....	14,00
Crown Royal Premium, Single Malt.....	4 cl, 40%.....	16,00

Bourbon Whiskey

Four Roses	4 cl, 40%.....	12,00
Jim Beam	4 cl, 40%.....	12,00
Jack Daniel's	4 cl, 40%.....	14,00

Scotch Whisky

Ballantine's.....	4 cl, 40%.....	12,00
Chivas Regal 12 Years.....	4 cl, 40%.....	15,00
Johnny Walker Red Label	4 cl, 40%.....	11,00
Johnny Walker Black Label.....	4 cl, 40%.....	15,00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	4 cl, 40%.....	13,00
Bushmills 10 Years	4 cl, 40%.....	13,00

Single Malt Whisky

Lowlands

Glenkinchie 10 Years..... 4 cl, 43%..... 16,00

Diese Destillerie liegt 25 km ausserhalb von Edinburgh.

Im Geschmack angenehm weich und würzig, ein leichter Single Malt.

This distillery is 25 km outside Edinburgh.

Pleasantly soft and spicy flavour, a light single malt.

Islay

Laphroaig 10 Years 4 cl, 40%..... 18,00

Schwer torfig und rauchig, erstaunlich süss und weich. Ein starker Whisky für nach dem Essen.

Very peaty and smoky, surprisingly sweet and soft.

A strong, after-dinner whisky.

Bruichladdich 10 Years 4 cl, 40%..... 18,00

Leicht bis mittelschwer, salzig, torfig.

Light to moderately heavy, salty, peaty.

Lagavulin 16 Years..... 4 cl, 43%..... 18,00

Dieser Whisky ist vom Stil her überwältigend.

Komplex, sehr trocken, rauchig. Ein Klassiker unter den Malts!

A stunningly stylish whisky. Complex, very dry, smoky.

A classic malt!

Speyside

Glenfiddich 12 Years 4 cl, 40%..... 15,00

Frisch und leicht mit einer Grasnote, Äpfeln und Birnen. Geeignet als Aperitif.

Fresh and light with a flavour of grass, apples and pears.

Suitable as an aperitif.

Glenlivet 12 Years 4 cl, 40%..... 16,00

Langer Abgang, rauchig und würzig, ein leichter Whisky.

Lingers on the palate, smoky and spicy,

a light whisky.

Macallan 12 Years..... 4 cl, 40%..... 18,00

Wurde schon als Rolls Royce der Single Malts bezeichnet. Schön ausbalancierter Whisky.

Sherrynoten, Vanille, Schokolade - einfach traumhaft.

Has been described as the Rolls-Royce among the single malts.

Subtly balanced whisky with nuances of sherry, vanilla and chocolate - simply divine.

Highlands

Dalwhinnie 15 Years..... 4 cl, 43%..... 17,00

Die höchstgelegene Destillerie Schottlands.

Leicht torfig, etwas süsslich, leichte Honig Aromen.

Scotland's highest situated distillery.

Slightly peaty and sweet, with delicate honey aroma.

Oban 4 cl, 43%..... 18,00

Eine der wenigen Destillereien mitten in der Stadt.

Ein leicht torfiger Whisky mit einer Brise Meeresluft.

One of the few distilleries in the centre of town.

A slightly peaty whisky with a waft of a sea breeze.

Campbeltown

Springbank 15 Years 4 cl, 46%..... 28,00

Eine der letzten Destillationen in Campbeltown.

Herrlich nach kräftigem Torf duftendes Exemplar.

One of the last distillations in Campbeltown.

Splendidly peaty fragrance.

Isle of Skye

Talisker 10 Years 4 cl, 45,8%..... 17,00

Die einzige Brennerei auf der Insel Skye.

Ein wuchtiger, würziger, rauchiger und starker Whisky.

The only distillery on the Isle of Skye.

A powerful, spicy, smoky, intense whisky.

COCKTAILS AB 15.00 UHR

Aperitif Cocktails

Dry Martini..... 16,00

Noilly Prat, Gordons Gin

Americano 16,00

Cinzano, Campari, Soda

Negroni..... 16,00

Punt e Mes, Campari, Gordons Gin

Kir blanc 9,00

Weisswein, Cassislikör

White wine, cassis liqueur

Madeira Tonic 15,00

Champagner Cocktails

Kir Royal 17,00

Champagner, Cassislikör
Champagne, cassis liqueur

Mimosa 17,00

Champagner, Orangensaft
Champagne, orange juice

Caribbean Champagne..... 17,00

Havanna Silver, Orangebitter, Crème de banana, Champagner
Havanna Silver, orange bitter, crème de banana, Champagne

Bellini 17,00

Champagner, Pfirsichlikör, Pfirsichmark
Champagne, peach liqueur, peach pulp

Vodka Cocktails

Black Russian..... 16,00

Vodka Wyborowa, Kahlua

White Russian..... 16,00

Vodka Wyborowa, Kahlua, Rahm / cream

Red Russian..... 16,00

Red Vodka, Ginger Ale

Cosmopolitan..... 16,00

Vodka Absolut Citron, Cointreau, Limejuice, Cranberrysaft

Vodka Absolut Citron, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Rum Cocktails

Mai Tai 17,00

Rum Havanna Silver, Curacao, Zitronensaft, Mandellikör, Orangensaft

Rum Añejo, Maraschino /

Rum Havanna Silver, Curacao, lemon juice, almond iquer,

orange juice Rum Añejo, Maraschino

Daiquiri Cocktail 17,00

Havanna Club, Zitronensaft, Zuckersirup /

Rum, lemon juice, sugar

Piña Colada..... 17,00

Rum Havana Silver, Havana Añejo, Kokossirup, Ananassaft

Rum Havana Silver, Rum Havana Añejo, coconut syrup, pineapple juice

Sours

Amaretto Sour 15,00

Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Amaretto, lemon juice, syrup, orange juice

Whiskey Sour 17,00

Four Roses Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Four Roses Whiskey, lemon juice, syrup, orange juice

Caipi and Friends

Caipirinha 18,00

Cachaca, Limetten, Rohrzucker / *Cachaca, limes, cane sugar*

Caipiroschka 18,00

Vodka Wyborowa, Limetten, Rohrzucker / *Vodka, limes, cane sugar*

Mojito 18,00

Rum Havanna Club, Limetten, Pfefferminz, Soda, Rohrzucker

Rum Havanna Club, limes, peppermint, soda, cane sugar

Tequila Cocktails

Margarita 17,00

Tequila Blanco, Cointreau, Zitronensaft

Tequila Blanco, Cointreau, lemon juice

Blue Tequila Fizz 17,00

Tequila Blanco, Zitronensaft, Zuckersirup, Blue Curacao, Soda

Tequila Blanco, lemon juice, syrup, Blue Curacao, soda

Gin Cocktails

Fallen Angel..... 17,00

Gordons Gin, Amaretto, Bitter Lemon
Gordon's Gin, Amaretto, Bitter Lemon

Lemon Peachy 17,00

Gordons Gin, Pfirsichlikör, Grapefruit juice, Bitter Lemon
Gordon's Gin, grapefruit juice, Bitter Lemon

Gin Fizz 17,00

Gordons Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda
Gordon's Gin, lemon juice, syrup, soda

Specials and Strong One´s

Pimms No. 1 18,00

Pimms No. 1, Gurkenstreifen, Minze,
Zitrone- und Orangenschnitze, Ginger Ale
*Pimms No. 1, cucumber, peppermint,
Lemon- and orange cuts, Ginger Ale*

Long Island Ice Tea 18,00

Gordons Gin, Vodka Wyborowa, Havanna Club,
Tequila Gold, Triple Sec, Zitronensaft, Cola
*Gordon's Gin, Vodka Wyborowa, Havanna Club,
Tequila Gold, Triple Sec, lemon juice, Coca Cola*

Specials and Strong One 's

Long Beach Ice Tea 18,00

Gordons Gin, Vodka Wyborowa, Havanna Club,
Tequilla Gold, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberryjuice
*Gordon's Gin, Vodka Wyborowa, Havanna Club,
Tequilla Gold, Triple Sec, lemon juice, cranberry juice*

Virgins

Virgin Caipi 13,00

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale
Limes, cane sugar, Ginger Ale

After eight frappé 15,00

Schokoladenglacé, Pfefferminze, Milch
Chocolate ice cream, peppermint, milk

Bora Bora 13,00

Orange-Passionssaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine
Orange-passion fruit juice, pineapple juice, lemon juice, Grenadine

GOOD TO KNOW

Alle Preise in CHF inkl. MWST. 01/10

All prices are in Swiss francs, including VAT

Fleischdeklaration / *meat declaration:*

Rind / *beef* Schweiz / Argentinien*

Kalb / *veal* Schweiz

Lamm / *lamb* Schweiz / Australien

Poulet / *chicken* Schweiz / Frankreich

Schwein / *porc* Schweiz

** Rindfleisch kann mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen*

Leistungsförderern erzeugt worden sein