

# BARKARTE

Willkommen in Zürichs "Old Fashion Bar" - eine Legende, die als älteste Bar der Stadt gilt. Hier trifft charmanter Vintage-Flair auf moderne Eleganz.

Mitten im Herzen Zürichs bieten wir eine einladende Oase für diverse Anlässe. Mittagessen, exquisite Cocktails, entspannte After-Work-Drinks, festliche Abendessen oder für nächtliche Tanzabenteuer - die "Old Fashion Bar" heißt Sie herzlich willkommen und ist der ideale Treffpunkt.

Unsere Küche verwöhnt Sie rund um die Uhr mit einer vielfältigen Auswahl an internationalen Gerichten.



*Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.*  
"Johann Wolfgang von Goethe"

# APERITIFS

<b>Negroni</b>	18
Gin, Vermouth Rosso, Campari	
<b>Americano</b>	18
Vermouth Rosso, Campari, Soda	
<b>Manhattan</b>	18
Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura	
<b>Gimlet</b>	17
Gin, Rose's Lime Juice, Limette	
<b>Raspberry Thymian Smash</b>	19
Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Himbeeren, Thymian	
<b>Priscilla</b>	19
Gin, Ramazotti Rosato, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Grapefruitsaft, Eiweiss	
<b>Boulevardier</b>	19
Rye Whiskey, Campari, Vermouth Rosso	
<b>Unusual Negroni</b>	22
Hendrick's Gin, Vermouth Rosso, Campari, Aperol	

*Ein Aperitif ist wie die Ouvertüre zu einem köstlichen Abend.*

*"Luciano Pavarotti"*

# MARTINIS

<b>Classic Martini</b>	18
Gin, Vermouth Dry, Olive	
<b>Vodkatini</b>	18
Vodka, Vermouth Dry, Olive	
<b>Vesper Martini</b>	18
Gin, Vodka, Lillet White	
<b>Cosmopolitan</b>	18
Vodka Citron, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	
<b>Martinez</b>	18
Gin, Vermouth Rosso, Maraschino, Angostura	
<b>Espresso Martini</b>	18
Vodka, Kahlúa, Espresso	
<b>Cucumber Wasabi Martini</b>	19
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Gurke, Wasabi	
<b>Pornstar Martini</b>	23
Vanille Vodka, Vanillesirup, Passionsfruchtsaft, Passionsfruchtlikör, Eiweiss	

*Das Geheimnis eines grossartigen Martini liegt in der Kälte  
der Seele und der Wärme des Herzens. "Albert Einstein"*

# OLD FASHIONS & CLASSICS

<b>Old Fashioned Classic</b>	18
Bourbon, Würfelzucker, Angostura, Orange, Soda	
<b>Straub Old Fashioned</b>	19
Cognac, Zuckersirup, Orange Bitter, Angostura, Zitronenzeste	
<b>Black Label Old Fashioned</b>	22
Johnnie Walker Black Label, Zucker, Kirsche, Orange, Angostura, Soda	
<b>Gin Basil Smash</b>	21
Hendrick's Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum	
<b>Peach Ginger Old Fashioned</b>	24
Maker's Mark, brauner Zucker, Angostura, frischer Pfirsich, Ingwer, Orangen, Soda	
<b>Sazerac</b>	25
Cognac, Absinth, Peychauds Bitter, Zitronenzeste	
<b>Prince of Wales</b>	33
Cognac, Cointreau, D.O.M. Bénédictine, Angostura, 'R' de Ruinat	
<b>Old Fashion XO</b>	33
Ron Cartavio XO, Zucker, Kirsche, Orange, Angostura, Soda	

*Cocktails sind der Schlüssel zu mancher klugen Überlegung  
und humorvollen Unterhaltung "Winston Churchill"*

# SOURS

<b>Vodka Sour</b>	19
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
<b>Frangelico Sour</b>	18
Frangelico, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss Orangensaft	
<b>Aperol Sour</b>	18
Aperol, Zitronensaft, Rose's Lime Juice, Eiweiss, Orangensaft	
<b>Whisky Sour</b>	18
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Orangensaft	
<b>Amaretto Sour</b>	19
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Orangensaft	
<b>Black Hawk</b>	18
Gin, Bourbon, Zitronensaft, Puderzucker	
<b>Pisco Sour</b>	20
Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Ananassaft, Angostura	
<b>Side Car</b>	23
Cognac, Cointreau, Zitronensaft	

*Ein Sour Cocktail ist wie das Leben selbst: Ein ausgewogener Mix aus Säure, Süße und dem gewissen Kick, der uns immer wieder überrascht. "Tom Cruise"*

# FIZZES & COLLINS

<b>Gin Fizz</b>	19
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Aperol Fizz</b>	19
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Canadian Fizz</b>	19
Canadian Club, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Orange Fizz</b>	19
Gin, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Tom Collins</b>	19
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Captain Collins</b>	19
Canadian Club, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Pedro Collins</b>	19
Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura, Soda	
<b>Vodka Collins</b>	19
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Azul Blanca Collins</b>	36
Azul Silver, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	

*Ich mag meinen Cocktail so, wie ich meinen Humor mag:  
spritzig und erfrischend. "Dorothy Parker"*

# LONGDRINKS

<b>Cape Codder</b>	19
Vodka, Cranberrysaft, Limette	
<b>Nolet Garden</b>	19
Vodka, Holundersirup, Apfelsaft naturtrüb, Tonic	
<b>Bloody Mary</b>	19
Vodka, Zitronensaft, gewürzter Tomatensaft	
<b>Red Label Cooler</b>	21
Johnnie Walker Red Label, Ginger Ale, Limette	
<b>Tanqueray Cranberry Twist</b>	20
Tanqueray Gin, Tonic, Cranberrysaft	
<b>Moskow Mule</b>	20
Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	
<b>Chivas Cooler</b>	22
Chivas 12y, Ginger Ale, Limette	
<b>Hendrick's Summer Mule</b>	24
Hendrick's Gin, Limettensaft, Holundersirup, Minze, Gurke, Ginger Beer	
<b>Elyx Royal Mule</b>	34
Elyx Vodka, Maracujasirup, Limettensaft, Ginger Beer, Ingwer, 'R' de Ruinart	

# SPARKLING DRINKS

<b>Hugo</b>	16
Holunderblütensirup, Pfefferminze, Limette, Cava, Soda	
<b>Aperol Spritz</b>	16
Aperol, Cava, Limette	
<b>Bellini Royal</b>	21
Pfirsichpüree, Pfirsichlikör, 'R' de Ruinart	
<b>Rossini</b>	21
Erdbeerpüree, 'R' de Ruinart	
<b>Testarossa</b>	21
Himbeerpüree, 'R' de Ruinart	
<b>Kir Royal</b>	21
Crème de Cassis, 'R' de Ruinart	
<b>French 75</b>	23
Gin, Cointreau, Zitronensaft, 'R' de Ruinart	
<b>French 21</b>	23
Vodka, Himbeerlikör, Zuckersirup, 'R' de Ruinart	
<b>Jamaican Champagne</b>	23
Myers's Rum, Zitronensaft, Maracujasirup, 'R' de Ruinart	

*Champagner ist der einzige Wein, der eine Frau schöner macht,  
je mehr sie davon trinken. "Madame de Pompadour"*



# TROPICALS & CARIBBEANS

<b>Planters Punch</b>	19
Brauner Rum, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Zitronensaft	
<b>Mojito</b>	19
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
<b>Capirinha</b>	19
Cachaça, Limetten, brauner Zucker	
<b>Caipiroshka</b>	19
Vodka, Limetten, brauner Zucker	
<b>Strawberryroshka</b>	19
Vodka, Limetten, brauner Zucker, Erdbeerpüree	
<b>Mint Julep</b>	19
Bourbon, Minze, Puderzucker, Soda	
<b>Lady Killer</b>	19
Gin, Apricot Brandy, Cointreau, Ananassaft, Maracujasirup	
<b>Mai Tai</b>	20
Brauner & weisser Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft	
<b>Hurricane</b>	20
Brauner & weisser Rum, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft; Limettensaft	
<b>Swimming Pool</b>	20
Rum, Vodka, Ananassaft, Blue Curaçao, Kokossirup, Rahm	
<b>Zombie</b>	22
Brauner & weisser Rum, Coruba 74, Cointreau, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup	

# DAIQUIRIS & MARGARITAS

<b>Classic Margarita</b>	19
Tequila, Cointreau, Zitronensaft	
<b>Peach or Strawberry Margarita</b>	19
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Fruchtpüree	
<b>Classic Daiquiri</b>	19
Rum, Limettensaft, Zuckersirup	
<b>Peach or Strawberry Daiquiri</b>	19
Rum, Limettensaft, Fruchtpüree	
<b>Ernest Hemingway Special</b>	19
Rum, Maraschino, Grapefruitsaft, Zitronensaft	
<b>Floredita Daiquiri</b>	19
Rum, Zuckersirup, Maraschino, Limettesaft	
<b>Basilikum Daiquiri</b>	19
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum	
<b>Old Fashion Margarita</b>	24
Inicio, Agavensirup, Maraschino, Limettensaft	
<b>Azul Margarita</b>	38
Anzul Silver, Agavensirup, Limettensaft	

*Ein Daiquiri ist wie ein Stück Sommer im Glas.  
"Ernest Hemingway"*

# AFTER DINNER COCKTAILS

<b>Rusty Nail</b>	19
Scotch Whisky, Drambuie	
<b>Godfather</b>	19
Scotch Whiskey, Amaretto	
<b>Velvet Hammer</b>	19
Vodka, Crème de Cacao, Rahm	
<b>Grasshopper</b>	19
Crème de Cacao weiss, Crème de Menthe, Rahm	
<b>Golden Cadillac</b>	19
Galliano, Crème de Cacao weiss, Orangensaft, Rahm	
<b>White Russian</b>	19
Vodka, Kahlúa, Rahm	
<b>5<sup>th</sup> Avenue</b>	19
Crème de Cacao weiss, Apricot Brandy, Rahm	
<b>Alexander</b>	26
Cognac, Crème de Cacao, Rahm, Muskatnuss	

*Nach einem köstlichen Mahl ist der After-Dinner-Cocktail wie  
der sanfte Kuss eines gelungenen Abends. "Luciano Pavarotti"*

# NON ALCOHOLIC DRINKS

<b>Ipanema</b>	14
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale	
<b>Coconut Kiss</b>	14
Ananassaft, Orangensaft, Cocossirup, Grenadine, Rahm	
<b>Virgin Mojito</b>	14
Limetten, brauner Zucker, Minze, Eistee	
<b>Shirley Temple</b>	14
Ginger Ale, Sprite, Grenadinesirup	
<b>Bora Bora</b>	14
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasirup, Crème of Coconut, Zitronensaft	
<b>Flamingo</b>	14
Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Mandelsirup, Zitronensaft, Grenadine	
<b>Tonic Berry</b>	14
Tonic, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Orangensaft	
<b>Florida</b>	14
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	
<b>Virgin Mary</b>	14
Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Sellerie, Worcestershiresauce	

*Genuss ist die süsseste Form der Dankbarkeit.*

*"Karl Lagerfeld"*

## AMARO & VERMOUTH

4 CL

Appenzeller	29°	12
Ramazotti Aperitivo Rosato	15°	12
Aperol	11°	12
Campari	23°	12
Cynar	16.5°	12
Averna	29°	12
Fernet Branca	39°	12
Ramazotti	30°	12
Martini Bianco	15°	12
Martini Rosso	15°	12
Noilly Prat	18°	12
Lillet weiss	17°	12
Lillet rosé	17°	12
Antica Formula	16.5°	15
Pastis	45°	15
Pernod	40°	15
Absinth	48°	17

## PORT & SHERRY

5 CL

Sagrado Ruby Port	20°	12
Sagrado Tawny Port	19°	17
El Maestro Sierra Fino Superior	15°	11
El Maestro Sierra Rosso Superior	15°	11

# VODKA

4 CL

Absolut Original	40°	13
Absolut Citron, Vanilia	40°	13
Absolut Elyx	40°	19
Le Freak	40°	18
Alpinist Swiss Premium	42°	18
Belevedere	40°	19
Grey Goose	40°	19
Kauffman Vodka Soft	40°	19
Kauffman Vodka Hard	40°	19
Stolichnaya Elit	40°	23
Beluga Gold	40°	37
Fabergé	40°	270

# GIN

4 CL

Beefeater	40°	13
Bombay Sapphire	40°	15
Tanqueray	43.1°	15
Tanqueray 10	47.3°	19
Hendrick's	41.4°	19
Alpinist Dry Gin	42°	18
Alpinist Dry Gin Moments	42°	18
Alpinist Dark Stone Gin	46°	18
Gin Mare	42.7°	19
Turicum	41.5°	19
Copper Head	40°	19
Kimerud	43°	19
Monkey 47	47°	20
Monkey 47 Sloe Gin	29°	20
Botanico Dry Gin	41.5°	24

# RUM

4 CL

Havana 3 Años	40°	13
Havana 7 Años	40°	17
Havana 15 Años	40°	42
Myers's Rum	40°	15
Coruba 74	74°	15
Diplomatico	40°	19
Zaya Gran Reserva	40°	23
Beyond Barrel Rare Rum 15 Años	41°	26
Beyond Barrel Rare Rum 21 Años	41°	32
Beyond Barrel Rare Rum 30 Años	41°	45
Cartavio XO	40°	29
Ron Zacapa XO	40°	45
Ron Zacapa Royal	45°	85
Centenario 30 Años	40°	49
Havana Maximo	40°	440

Komplexität, Milde und Intensität, erhoben in eine neue Dimension.

HAVANA CLUB MAXIMO EXTRA, wird aus erlesensten Rumsorten der Kellerei kredenzt.

# TEQUILA / MEZCAL

4 CL

José Cuervo Silver	38°	14
José Cuervo Reposado	38°	14
Inicio	40°	16
Volcan De Mi Tierra	40°	16
Patron Silver	40°	29
Patron Añejo	40°	33
Maria Pasquale Añejo	38°	32
Mezcal Buen Suceso	40°	23
Mezcal Añejo	40°	25
Azul Clase Reposado	40°	58
Don Julio 1942	38°	65

# WHISKEY

JAPAN		4 CL
Nikka from the Barrel	40°	16
Suntory Hibiki Harmony	43°	45
BOURBON		
Four Roses	40°	13
Jack Daniel's	40°	18
Maker's Mark	45°	19
Woodford Reserve	43.2°	21
CANADIAN		
Canadian Club	40°	13
IRISH		
Tullamore Dew	40°	13
Jameson	40°	16
BLENDED SCOTCH		
Ballantine's	40°	13
WhistlePig Rye Whiskey	50°	16
The Deacon	40°	16
Chivas Regal 12y	40°	16
Chivas Regal 18y	40°	22
Chivas Regal 25y	40°	59
Royal Salute 21y	40°	62
Johnnie Walker Red Label	40°	14
Johnnie Walker Black Label	40°	16
Johnnie Walker Blue Label	40°	45



# WHISKEY SINGLE MALT SCOTCH

## Highland

4 CL

Dalwhinnie 15y	43°	17
Glenmorangie 10y	40°	17
Glenmorangie 18y	43°	33
Oban 14y	43°	25

## Orkney

Scapa 16y	40°	19
Highland Park 18y	43°	48

## Speyside

Aberlour 10y	40°	17
Aberlour 18y	43°	23
Glenlivet Founders Reserve	40°	20
Glenlivet 18y	43°	33
Glenlivet 21y	43°	59
Glenfiddich 12y	40°	25

## Islay/Sky

Talisker 10y	45°	19
Laphroaig 10y	40°	29
Lagavulin 16y	43°	29

## COGNAC & ARMAGNAC

2 CL

Armagnac Ferte de Partenay	40°	19
Hennessy XO	40°	23
Hennessy Paradis	40°	79
Martell Cohiba	40°	90

Remy Martin «Louis XIII »	40°	190
---------------------------	-----	-----

Tauchen Sie ein in die legendäre Welt des "Louis XIII" von Remy Martin, einem GRANDE CHAMPAGNE COGNAC, mit vielschichtigen Aromen von Früchten, Blumen, Gewürzen und Eichenholz – eine Hommage an Destillationskunst und Cognac-Erbe.

Hennessy «Richard »	40°	230
---------------------	-----	-----

8 Generationen destillierte Hennessy-Essenz. "Richard" vereint erlesene Destillate, kunstvoll verschmolzen zu sanften Blütendüften, Vanille, Gewürzen und Eichenholz – Meisterhafter Genuss von Destillation und Reifung.

## BRANDY

2 CL

Carlos Primero	38°	13
Brandy Constitución Reserva Plata	40°	23
Conde de Garvey-Solera Gran Reserva	40°	86

## CALVADOS

2 CL

Château du Breuil 15y	41°	18
-----------------------	-----	----

## OBSTBRÄNDE

2 CL

Rochelt Williams	50°	30
Rochelt Quitte	50°	32
Rochelt Mirabelle	50°	34

## GRAPPA

2 CL

Grappa di Moscato	43°	10
Grappa di Brunello	43°	12
Grappa di Brunello Riserva	43°	14
Alpinist Blauburgunder	43°	12
Alpinist Gewürztraminer	43°	12
Alpinist 3 Years Matured	43°	13

## LIQUEURE

4 CL

Amaretto Disaronno	28°	13
Bailey's Irish Cream	17°	13
Cointreau	40°	13
Frangelico	20°	13
Kahlúa	20°	13
Sambuca	40°	13
Southern Comfort	35°	13
Hierbas Ibicencas	26°	13
Grand Marnier	40°	14

# SPARKLING WINE

10 CL

75 CL

## Villa Conchi – Cava DO/ España

10

66

Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay

## 'R' de Ruinart

20

150

Chardonnay, Pinot Noir

## Ruinart blanc de blancs

220

Chardonnay

Magnum

450

## Ruinart rosé

220

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

450

## Moët & Chandon Ice Impérial

170

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

## Moët & Chandon Ice Impérial Rosé

190

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

## Krug Grande Cuvée 171th Edition

560

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

## Dom Pérignon Vintage

450

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

1`200

## Dom Pérignon Rosé

770

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

1`990

## Ace of Spades Gold

590

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Magnum

999

## Ace of Spades Rosé

990

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

## Belle Epoque Blanc de Blancs

900

Chardonnay

## Roederer Cristal

590

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

1`800

## Roederer Cristal Rosé

1`300

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

3`300

## BEER & CIDER

Peroni Nastro Azzurro	Draft	30 cl	9
Pilsner Urquell	Draft	30 cl	9
Asahi Super Dry Blonde		33 cl	10
Peroni Nastro Azzurro 0.0%		33 cl	10
Peroni Nastro Azzurro Stile Capri		33 cl	10

## SOFTDRINKS

Mineral mit/ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
	100 cl	9.50
Evian	33 cl	6.50
Perrier	33 cl	6.50
Coca Cola	20 cl	6
Coca Cola Zero	20 cl	6
SCHWEPPEs	20 cl	6
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Apfelsaft	20 cl	6
Elmer Citro	33 cl	6.50
Ice Tea	30 cl	6.50
Apfelschorle	30 cl	6.50
FEVER TREE	20 cl	8
Tonic Water, Ginger Beer		
Orangensaft frischgepresst	20 cl	8
Red Bull	25 cl	9
Red Bull Sugarfree	25 cl	9
Red Bull Edition	25 cl	9

# COFFEE

ABENDPREISE AB 18.00 UHR

Kaffee Crème, Espresso	6
Espresso Doppio	8
Cappuccino	8
Schale	7
Latte Macchiato	8.50
Espresso Macchiato	6.50
Irish Coffee	17
Strandkaffee	12

Eiskaffe mit Caramelsirup und Milch

## TEA OF SIROCCO

Diverse Teesorten:

Golden Assam, Camomile Orange, Maroccan Mint, Verbena, Ginger Lemon, Red Kiss fruit tea, Japanese Sencha	6.50
Ginger Lemon Tee mit frischem Ingwer und Honig	9
Maroccan Mint Tee mit frischer Minze und Honig	9

# SNACKS

Oliven mariniert	7
Parmigiano Reggiano 24 mesi	8
Pimientos de Padron mit fleur de sel	12
Patatas Bravas mit Allioli und scharfer Cocktailsauce	12
Crevettencocktail	19
Bruschetta mit Tomate und Rauchlachs	22
Rindstatar serviert mit Toast oder Pommes Allumettes	37 42
Embutidos y Quesos (2-3 Personen)	45
Mediterrane Wurst- und Käsespezialitäten	kleine Portion 26
Rindscarpaccio Tartufo Schwarzer Trüffel und Mariniertes Rucolasalat	46
Käse Variation Auserwählte Käsesorten aus der Schweiz Feigensenf   Mango-Chutney   Walnüsse   Dörrfrüchte	48

# OLD FASHION KLASSIKER

Insalata Caprese	23
Mozzarella di Bufala   Cherrytomaten Basilikum Espuma   Cashewnüsse	
Ghackets mit Hörnli und Öpfelmus	25
Pata Negra- Jamón Ibérico	52
mit pan con tomate	kleine Portion 28
Das berühmte Robespierre	51
dazu Pommes Allumettes oder Salat (2 Service)	

Willkommen in der "Old Fashion Bar".

Erleben Sie kulinarische Köstlichkeiten auf unserer Speisekarte. Lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen überraschen, während Sie Ihren Aufenthalt in vollen Zügen genießen. Auf unvergessliche Momente!

Ihr Old Fashion Bar Team

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.