



## OLD FASHION BAR

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. OB  
MITTAGESSEN, EXQUISITE COCKTAILS, ENTSPANNTE  
AFTER-WORK DRINKS, FESTLICHE ABENDESSEN ODER  
FÜR NÄCHTLICHE TANZABENTEUER IST  
DIE "OLD FASHION BAR" 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"

@oldfashionbarzurich ♥ #oldfashionbarzurich



Herkunft Schweiz Fleisch: Poulet, Rind, Schwein  
Herkunft Spanien Fleisch: Schwein  
Herkunft Fisch und Meeresfrüchte: Schweiz, Norwegen,  
Pazifischer Ozean, Irland

Schweizer Brot: Gold Bürli, Bäckerei Gold

Für Informationen betreffend Allergene  
verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Origin swiss meat: chicken, beef, pork*

*Origin spanish meat: pork*

*Origin fish and seafood: switzerland, norway,  
pacific ocean, ireland*

*Swiss Bread: Gold bürli from gold bakery*

*For information regarding allergens,  
please request our declaration card.*

*All prices in CHF incl. VAT*

## VORSPEISEN

### STARTER

#### **Creveffencocktail**

Crevetten | Cocktail Sauce | Toast

19

#### *Shrimp cocktail*

Shrimps | cocktail sauce | toast

#### **Markbein**

Geröstetes Brot | Fleur de Sel | Schnittlauch  
(Zubereitungszeit min. 15 Minuten)

21

#### *Marrow bone*

Roasted bread | fleur de sel | chives  
(Preparation time min. 15 minutes)

#### **Gambas al Ajillo „OLD FASHION“**

Wasabi | Chili-Mayonnaise | Aioli | Brot

27

#### *Gambas al ajillo „OLD FASHION“*

Wasabi | chili mayonnaise | aioli | bread

#### **Balik Rauchlachstatar**

Avocado | Crème fraîche | Toast

32

#### *Balik smoked salmon tartar*

Avocado | crème fraîche | toast

#### **Pata Negra de Jamón Ibérico**

Pan con tomate

28

52

#### *Pata negra de Jamón Ibérico*

Pan con tomate

#### **Rindscarpaccio Tartufo**

Schwarzer Trüffel | Mariniertes Rucolasalat

46

#### *Beef carpaccio tartufo*

Black Truffle | marinated rocket Salad

## SUPPEN

### SOUPS

#### Kürbiscrèmesuppe

Steirisches Kürbiskernöl | Rahm | geröstete Kürbiskerne

16

#### *Pumpkin soup*

*Styrian pumpkin seed oil | cream | roasted pumpkin seeds*

#### Kartoffel - Trüffelcrèmesuppe

Trüffelöl | Schwarzer Trüffel

18

#### *Potato - trufflesoup*

*Truffle oil | black truffle*

#### Sherry Consommé

Sherry | Flädli | Schnittlauch

19

#### *Sherry Consommé*

*Sherry | flädli | chives*

## SALATE

### SALAD

#### Insalata Caprese

Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Basilikum Espuma | Cashewnüsse

23

#### *Mozzarella di bufala*

*Mozzarella di bufala | cherry tomatoes | basil espuma | cashews*

#### Nüsslisalat

Ei | Pata Negra de Jamón Ibérico | Croûtons | French Dressing

24

#### *Lambs' lettuce*

*Egg | Pata Negra de Jamón Ibérico | croûtons | french dressing*

#### Caesar's Salad

Romana Salat | Pouletbrust | Parmesan | Croûtons | Caesar's Dressing

26

#### *Caesar's salad*

*Romaine lettuce | chicken | parmesan | croûtons | caesar's dressing*

# HAUPTGÄNGE

## MAIN COURSES

### **Mediterranes Gemüse vom Grill**

Gemüse | Ofenkartoffel | Crème fraîche 26  
Gemüse | Ofenkartoffel | Crème fraîche | Pouletbrust Würfel 32

### *Mediterranean vegetables from the Grill*

*Vegetables | baked potato | crème fraîche*  
*Vegetables | baked potato | crème fraiche | chicken breast cubes*

### **Rotes Thai-Curry**

Gemüse | Basmati Reis 26  
Gemüse | Basmati Reis | Pouletbrust Würfel 32

### *Red Thai Curry*

*Vegetables | basmati rice*  
*Vegetables | basmati rice | chicken breast cubes*

### **Club Sandwich „OLD FASHION“**

Toast | Poulet | Spiegelei | Speck | Salat | Tomate | Mayonnaise 29  
Pommes Allumettes oder Salat

### *Club sandwich „OLD FASHION“*

*Toast | chicken | fried egg | bacon | lettuce | tomato | mayonnaise*  
*pommes allumettes or salad*

### **Club Sandwich à la Japonaise**

Thunfisch in Sashimi Qualität | Angemachtes Thunfischfilet 34  
Wakame | Avocado | Pommes Allumettes oder Salat

### *Club sandwich à la Japonaise*

*Tuna in sashimi quality | marinated tuna fillet*  
*wakame | avocado | pommes allumettes or salad*

### **Hummer Sandwich**

Hummer | Brioche Brötchen | Avocado | Cherrytomaten | Salat 48  
Limetten-Mayonnaise | Patatas Bravas | Aioli

### *Lobster Roll*

*Lobster | brioche bun | avocado | cherry tomatoes | lettuce*  
*lime mayonnaise | patatas bravas | aioli*

# HAUPTGÄNGE

## MAIN COURSES

### **Rindstatar**

Toast | Butter

37

Toast | Butter | Pommes Allumettes

42

### *Beefsteak Tatar*

*Toast | butter*

*Toast | butter | pommes allumettes*

### **Beef Burger**

44

Rindfleisch | Cheddar | Salat | Tomate | Röstzwiebeln

Süßkartoffel Pommes

### *Beef burger*

*Beef | cheddar | lettuce | tomato | roasted onions*

*sweet potato fries*

### **Wiener Schnitzel**

46

Kalbfleisch | Kartoffelsalat | Preiselbeeren

### *Wiener Schnitzel*

*Veal | potato salad | cranberries*

### **Thunfischsteak**

47

Thunfisch in Sashimi Qualität | Wasabi - Kartoffelpüree

### *Tuna steak*

*Tuna in sashimi quality | Wasabi - flavoured mashed potatoes*

### **Kalbshackbraten**

48

Morchelsauce | Kartoffelpüree

### *Veal meatloaf*

*Morel sauce | mashed potatoes*

### **Das berühmte Robespierre**

51

Rindsfilet vom heißen Teller (2 Gänge)

Pommes Allumettes oder Salat

### *The famous Robespierre*

*Beef filet from a hot plate (2 courses)*

*pommes allumettes or salad*

## PASTA / RISOTTO

### PASTA / RISOTTO

#### **Ghacktes mit Hörnli**

Rindshackfleisch | Hörnli | hausgemachtes Apfelmus

25

#### *Ground beef Macaroni*

*Ground beef | macaroni | homemade apple sauce*

#### **Penne à la Vodka**

Penne Rigate | Vodka | Tomatensauce | Rahm | Chili  
Basilikum | Parmigiano Reggiano

33

#### *Penne à la vodka*

*Penne rigate | vodka | tomato sauce | cream | chili  
basil | parmigiano reggiano*

#### **Ravioli Tartufo**

Schwarzer Trüffel | Ricotta | Creme

42

#### *Ravioli tartufo*

*Black truffle | ricotta | cream*

#### **Risotto alla Milanese mit Eden Gambas**

Safran Risotto | Eden Garnelen | Parmigiano Reggiano

44

#### *Risotto alla Milanese with Eden shrimps*

*Saffron risotto | eden shrimps | parmigiano reggiano*

#### **Risotto al Tartufo Nero**

Risotto | Schwarzer Trüffel | Trüffelöl | Rahm | Parmigiano Reggiano

46

#### *Risotto al tartufo nero*

*Risotto | black truffle | truffle oil | cream | parmigiano reggiano*

## DESSERTS

### DESSERTS

**Gelato** pro Kugel 6

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Zitrone

Ice cream per scoop

Vanilla | chocolate | strawberry | lemon

**Cheesecake** 14

Himbeersauce | Beeren

*Cheesecake*

*Raspberry sauce | berries*

**Crème Brûlée** 18

Passionsfruchtsorbet | Beeren

*Crème Brûlée*

*Passion fruit sorbet | berries*

**Warmer Schoggikuchen** 19

Vanilleglace (Zubereitungszeit 15 Minuten)

*Warm chocolate cake*

*Vanilla ice cream (preparation time 15 minutes)*

**Heisse Apfelbeignets** 22

Vanillesauce | hausgemachtes Apfelmus

Hot apple beignets

Vanilla sauce | homemade apple sauce

**Käse Variation** 48

Auserwählte Käsesorten aus der Schweiz

Feigensenf | Mango-Chutney | Walnüsse | Dörrfrüchte

*Cheese selection*

*Matured cheese varieties from Switzerland*

*Fig mustard | mango chutney | walnuts | dried fruits*