



PLATZHIRSCH Hotel & Bar
individual lifestyle

Spitalgasse 3, 8001 Zürich
Telefon +41 44 250 70 80
www.hotelplatzhirsch.ch

WIFI Password:
fun@PH-Bar-2020

Download
Barkarte



Contact Tracing
lunchgate - danke



- ✓ Sitz- und Maskentragepflicht
- ✓ Max 4 Personen/Tisch
- ✓ 1.5 m Abstand von Tisch zu Tisch
- ✓ Erfassen der Kontaktdaten



**GASTRONOMIE
GEGEN
RASSISMUS**

Es ist wichtiger denn je, sich für eine offene
und respektvolle Gesellschaft auszusprechen.



PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Zero Waste Drinks

Da steckt viel Hausgemachtes drin! Kreationen mit sorgfältig ausgewählten Ingredienzen. Von jedem verkauften Drink gehen CHF 2 an die Organisation www.drinkWithoutWaste.org



Maraschino Shrub Sour Amaretto, Maraschino Shrub, Eiweiss, Zitronensaft	15.50
Tiki – Urlaub auf Bestellung In Rum eingelegte saisonale Früchte, Rum, hausgemachter Minzstengelsirup, Zitronensaft	19.00

Weekend Drinks

Summer Berry Sangria PH-Secco, saisonale Früchte, Triple Sec, Lime Juice	14.50
Double U Punch Gönn' dir das Wochenende	14.50

Monats-Cocktail – jeden Monat neu

Jeden Monat eine neue spannende persönliche Kreation von einem unserer versierten Barkeeper, präsentiert auf der Tafel ... oder gerne einfach gleich danach fragen!	14.50
---	-------

Signature Cocktail of the house

PLATZHIRSCH SKYY Vodka Passion & Stolichnaya Pepper, Melonenlikör, Ananassaft	14.50
---	-------



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





Seasonal Drinks

ZH Lemonade Brugal Rum Blanco, Bols Blue Curaçao, hausgemachte Lemonade	13.50
Michelada Modelo Especial Bier, Limettensaft, Tabasco, Worcester Sauce, Soya Sauce, Salz & Chilly Rand	11.50
Cucumber Mojito Brugal Rum Blanco, Ginger Beer, Gurke, Limetten, Minze	16.50
Pornstar Martini Passoa Passion Fruchtlikör, Stoli Vanil, Zitronensaft, Ananassaft — dazu ein PH Secco Shot	17.50
Mango Crush PH Secco, Mango Purée, Grenadinesirup, Orange & Zucker Rand	15.50
Passionfruit Caipirinha Cachaça, Passionsfrucht, Limettensaft, Zucker	16.50
Vodkberry Stoli Razberri, Zitronensaft, Rohrzucker, frische Himbeeren	16.50
Rosemary Fizz Henkes Gin, hausgemachter Rosmarinsirup, Zitronensaft, Eiweiss	17.50





Cocktails inspired by

ICONIC WOMEN

This selection of drinks pays tribute to a brilliant range of diverse women from the 20th century to today who have made waves in entertainment, arts, politics, fashion, literature... it's your choice!

FRIDA KAHLO

Tequila El Jimador,
Hibiskussirup, Limettensaft
CHF 15.50

PEACHES

Henkes Gin, Vanillesirup,
Karamellsirup, Pfirsichlikör,
Limettensaft
CHF 15.50

MARLENE DIETRICH

Woodford Reserve,
Zimtsirup, Limettensaft, Apfelsaft
CHF 15.50

MERYL STREEP

Stolichnaya Premium Vodka,
Limettensaft, Eiweiss,
Vanilla Bitters, Zuckersirup
CHF 15.50

BETH DITTO

Woodford Reserve, Cointreau,
Eistee, Zuckersirup
CHF 15.50

MARY PICKFORD

Brugal Rum Blanco, Maraschino,
Ananassaft, Grenadine
CHF 15.50

PLATZHIRSCH





PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Cocktail Klassiker

Old Fashioned Woodford Reserve, Angostura Bitters, Zuckersirup	17.50
Negroni Gin Henkes, Campari, Cinzano Vermouth Rosso	16.50
Cosmopolitan Stolichnaya Vodka Citros, Triple Sec, Limetten, Cranberrysaft	17.50
Mojito Brugal Rum Blanco Superior, Pfefferminze, Limettensaft, Soda	16.50
Manhattan Woodford Reserve, Cinzano Vermouth Rosso, Angostura Bitters	17.50
Daiquiri Brugal Rum Blanco Superior, frischer Limettensaft, Zuckersirup	15.50
Dry Martini Tanqueray London dry Gin, Martini extra dry Vermouth	17.50
Dark & Stormy Brugal Rum Añejo Superior, Fever Tree Ginger Beer	16.50
Long Island Ice Tea Brugal Rum, Stoli Vodka, Henkes Gin, Jimador Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola	21.00



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Cocktail Klassiker

Gin Fizz Henkes Gin, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Eiweiss, Soda	16.50
Moscow Mule Stolichnaya Premium Vodka, Ginger Beer, Limettensaft	16.50
Aviation Plymouth Gin, Maraschino, Crème de Violette, Zitronensaft	17.50
Mint Julep Woodford Reserve, Rohrzucker, Minze	16.50
Paloma Tequila Herradura, Limettensaft, Pink Grapefruitsaft, Soda	16.50
Gimlet Henkes Gin, Rose ´s Lime, Zuckersirup	15.50

Dein Party-Event im PLATZHIRSCH?



Klar möglich, sehr gerne!

Anfragen gleich an den Barkeeper
oder Tel +41 44 250 70 88



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Champagner Cocktails

Bellini Champagner Louis Roederer brut, Pfirsichsaft	10cl	18.50
Kir Royal Champagner Louis Roederer brut, Cassis Likör	10cl	18.50
Lychee Cooler Champagner Louis Roederer brut, Stolichnaya Vodka, Lychee Likör	10cl	19.50

Alkoholfreie Cocktails

Solero Passionsfruchtsaft, Caramel Sirup, Zitronensaft		11.50
Safer Sex on the Beach Cranberry- & Orangensaft, Pfirsichpüree		11.50
Ipanema Limettensaft, Zuckersirup, Fever Tree Ginger Ale		11.50
Virgin Colada Kokospüree, Ananassaft, Rahm		11.50
Virgin Mojito Frischer Zitronen & Limettensaft, Limettenwürfel, Minze, Zucker, Soda		11.50
Fruit Punch Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Cranberrysaft, Pfirsichpüree		11.50



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

PLATZHIRSCH Favourites

PLATZHIRSCH in Love	15.50
Stolichnaya Premium Vodka, Rose`s Lime Cordial, Caramel Sirup, Passionsfruchtsaft	
The Cucumber Thyme Fizz	15.50
Stoli cucumber, Soda, Lime Juice, Thymian	
Alabama Slammer	18.50
Stolichnaya Premium Vodka, Plymouth Sloe Gin, Bio Amaretto di Mattia Walcher, Woodford Reserve Bourbon, Orangensaft	
NY Sour	18.50
Woodford Reserve Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Nero d'Avola	
El Diablo	18.50
Tequila Herradura, Crème de Cassis, frischer Limettensaft, Fever Tree Ginger Beer	
Southside	16.50
Tanqueray TEN Gin, frischer Limettensaft, Zuckersirup, frische Minze	
Bahia	15.50
Brugal Rum Blanco Superior, Kokospuree, Rahm, Ananassaft	
Pineapple Old Fashioned	17.50
Plantation Rum, Vanilla Bitters, Zitronensaft	



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Spritzige Durstlöscher

Hugo PH-Secco, Holunderblütensirup	20 cl	11.50
Aperol Spritz PH-Secco, Aperol	20 cl	13.50
Tropical Spritz Henkes Gin, Aperol, Red Bull Tropical Edition	20 cl	14.50
Campari Milano PH-Secco, Campari, Cranberrysaft	20 cl	13.50
Port Tonic, Graham's Fine White Port Fever Tree Mediterranean Tonic, Limettensaft, Minze	20cl	11.50
Gespritzter Weissler süss oder sauer zubereitet	20 cl	8.50

Dein Party-Event im PLATZHIRSCH?



Klar möglich, sehr gerne!

Anfragen gleich an den Barkeeper
oder Tel +41 44 250 70 88



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





Wein — Flasche oder offen

Weiss

Räuschling Chilesteig, Höngg, 2018	75cl	56
Zürcher Stadtwein, Rebgut der Stadt Zürich, Schweiz	10 cl	8.50
Vega del Pas, Verdejo, 2018	75 cl	49
Villaverde de Medina, Spanien	10 cl	7.50
Grillo IGP, 2018	75 cl	49
Vanità, Sambuca di Sicilia, Italien	10 cl	7.50
Sauvignon blanc Klassik, 2019	75 cl	56
Wohlmuth, Südsteiermark, Österreich	10 cl	8.50
Pinot Bianco, 2018	75cl	56
Elena Walch, Südtirol, Italien	10 cl	8.50
Chardonnay, 2018	75 cl	49
Luc Pirllet, Pays d'Oc, Frankreich	10 cl	7.50

Rot

Ursus Rot Assemblage, AOC Zürich, 2017	75 cl	49
Zweifel Weine, Zürich, Schweiz	10 cl	8.50
Zweigelt, 2017	75 cl	56
Weingut PAYR, Carnuntum, Österreich	10 cl	8.50
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT, 2019	75 cl	56
Vanità, Sambuca di Sicilia, Italien	10 cl	8.50
Badilante Toscana IGT Podere 414, 2017	75 cl	56
Simone Castelli, Toskana, Italien	10 cl	8.50
Rioja Seis, 2017	75 cl	56
Paco Garcia, Murillo del Rio Leza, Spanien	10 cl	8.50
Três Bagos Tinto Reserva DOC, 2016	75 cl	56
Lavradores de Feitoria, Douro, Portugal	10 cl	8.50





PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Prickelndes — Flasche oder offen

PLATZHIRSCH-secco

Vin Mousseux, aus edlen Schweizer Trauben von der Kellerei Landolt gekeltert – eigens für uns abgefüllt

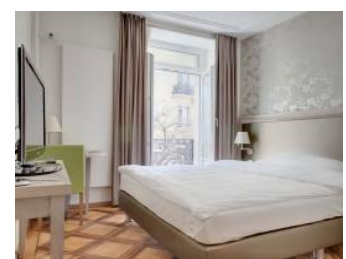
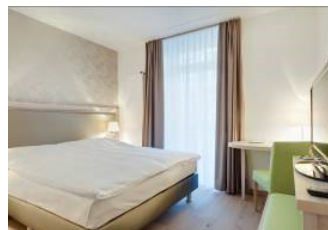
75 cl	63
10 cl	9.50

Champagner LOUIS ROEDERER

75 cl	115
10 cl	16.50

Champagne Louis Roederer ist ein Champagnerhaus aus Reims in Frankreich. Es wurde im Jahre 1776 gegründet und ist seit 1819 in Familienbesitz. Es ist eines der letzten unabhängigen Champagnerhäuser.

PLATZHIRSCH ist auch ein Hotel!



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Bier im Offenausschank – gross oder klein

Turbinenbräu Zürich, serviert mit einem Salzbrezel

GoldSprint	5.2% 50 cl	9
	5.2% 25 cl	5

GoldSprint Panaché	5.2% 50 cl	9
	5.2% 25 cl	5

PLATZHIRSCH Panaché, mit hausgemachtem Eistee	5.2% 50 cl	9
	5.2% 25 cl	5

Bier in Flaschen

Appenzeller Holzfass Amber, CH	5.2% 33 cl	7
--------------------------------	------------	---

Appenzeller «Sonnwendlig» alkoholfrei, CH	33 cl	6.50
---	-------	------

IPA Single Hop Citra, CH	6.9% 33cl	8.50
Brausyndikat – handgebraut in kleinen Mengen		

Hacker Pschorr, Weizenbier, D	5.5% 50 cl	9.50
-------------------------------	------------	------

Beck's, D	4.9% 33 cl	7
-----------	------------	---

Modelo Especial, Lager, MEX	4.4% 33 cl	7
-----------------------------	------------	---

Dein Party-Event im PLATZHIRSCH?



Klar möglich, sehr gerne!

Anfragen gleich an den Barkeeper
oder Tel +41 44 250 70 88



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





Aperitivs und Digestivs

Calvados XO Père Magloire Mit mehr als 15 Jahren Lagerungszeit und zweifacher Brennung ein besonderer Tropfen	40% 2 cl	16
Cinzano Vermouth Rosso Eigenständiger Charakter, Thymian- und Majoran-Note	15% 4 cl	9
Cinzano Vermouth Bianco Herb-süsser Geschmack, Duft von Zimt und Nelke	15% 4 cl	9
Campari — Italien Der Aperoklassiker	23% 4 cl	9
Sambuca — Italien Bittersüss, bis heute nach Originalrezept mit Anis hergestellt	10% 4 cl	8
Ramazotti — Italien Amaro, ein Klassiker seit 1815	30% 4 cl	8.50
Averna Amaro Siciliano — Italien 60 verschiedene Kräuter werden seit 1868 von den Avernas für diesen Likör verwendet	29% 4 cl	8.50
Bündner Röteli — Schweiz Das Churer Traditionsgetränk, aus gedörrten Bündner Bergkirschen und Kräutern	22% 4 cl	8
Jägermeister — Deutschland Hauch von Zimt, Sternanis, mit angenehmer Kräuternote	35% 4 cl	8
Dry Sack Sherry Medium — Spanien Natürlicher, frischer Geschmack, mit dezentem Haselnuss-Aroma	19% 4 cl	8.50
Graham's Fine White Port — Portugal Wunderbares Trauben- und Mandelaroma	19% 4 cl	8.50
Graham's Six Grapes Port — Portugal Reiches Pflaumen- und Kirscharoma	20% 4 cl	8.50





Liköre

Baileys Original Irish Cream — Irland Cremig und leicht schokoladig	17% 4 cl	9.50
Amaretto di Mattia Walcher — Italien Bittersüsser Mandellikör, BIO	28% 4 cl	9.50
Grand Marnier — Frankreich Blumiges Aroma, mit Noten von Orangen und frischen Früchten	40% 4 cl	9.50
Frangelico — Italien Der unvergleichliche Geschmack von Haselnüssen der begeistert	20% 4cl	9.50

Schnäpse

Exklusive Humbel-Brände, Stetten (Aargau, Schweiz)

Mirabellenbrand 2013, No. 05	43% 2 cl	12
Quittenbrand 2010, No. 12	43% 2 cl	12
Roter Williams 2011, No. 09	43% 2 cl	12
Schattenmorelle 2011, No. 04	43% 2 cl	12

Premiumbrände von Rochelt, Fritzens (Tirol, Österreich)

Gravensteiner 2004	50% 2 cl	18
Marille 2008	50% 2 cl	18





Hochprozentiges – Vodka, Rum, Tequila

Stolichnaya Vodka – Lettland 3-fach destilliert aus Weizen und Roggen	40% 4 cl	10
Babička Wormwood Vodka – Tschechien Unverkennbaren Mischung aus Wermut und traditionellen Kräutern, ein Luxus-Vodka, 6-fach destilliert	40% 4 cl	15
Grey Goose Vodka – Frankreich 5-fach destilliert aus französischen Weizen	40% 4 cl	16
Brugal Rum Blanco, Añejo superior Dominikanische Republik	38% 4 cl	10
Brugal 1888 – Ron Gran Reserva Doblemente añejado – Dominikanische Republik	40% 4 cl	17
Havana Club Rum Añejo Especial – Kuba Harmonisch mit kräftigem Charakter, Noten von Caramel, Kaffee und Zedernholz	40% 4 cl	12
Diplomatico Rum – Venezuela Dezent, leichter Hauch von Zuckerrohr	40% 4 cl	14
Zacapa 23 Rum – Guatemala Gereift in einer Höhe von 2'300 Metern über Meer, leichter Hauch von Schokolade und Kaffee	40% 4 cl	17
Jimador Tequila Blanco/Reposado – Mexiko Sanft und leicht, Note von Agaven, süss mit klarem Abgang	38% 4 cl	10
Tequila Herradura Reposado – Mexiko 100% Agave, mindestens 11 Monate im Eichenholz	40% 4 cl	12





Cognac aus Frankreich

CAMUS Cognac XO Borderies 40% 2 cl 18
10 Jahre im Eichenholzfass gelagert,
ausgezeichneter Cognac seit 1863 produziert

Gins

Plymouth Gin Original Black Friars – England 41.2% 4 cl 11
Die älteste Destillerie der Welt – seit 1793

Plymouth Sloe Gin – England 26% 4 cl 11
Die nach dem 1. Winterfrost gepflückten
Schlehenbeeren geben dem Gin seinen
Namen und seine unverkennbare Farbe.

Tanqueray No. 10 – England 47% 4 cl 14
Noten von Grapefruit, Orange und ein
Hauch Kamille

Brockmans – England 40% 4 cl 15
Noten von Blaubeeren, Johannisbeeren,
Koreander und Ingwer

Opihr – England 42.5% 4 cl 15
Ein reichhaltig orientalisches gewürzter Gin

Hendrick's – Schottland 41% 4 cl 12
Noten von Gurke, Zitruschale und Rosen

Generous – Frankreich 44% 4 cl 12
Aromatischer, weicher Gin mit floralen Düften
und Gewürznoten

Monkey 47 – Deutschland 47% 4 cl 15
Noten von Zitrone, Preiselbeeren und Pfeffer





Whiskeys & Whiskys

Jack Daniels Old Nr. 7 – Tennessee, USA Leicht nussig und scharf, mit Fruchtnoten, Vanille und Mandel	40% 4 cl	12
Woodford Reserve – Kentucky – USA dreifach destillierter Bourbon in Pots aus Kupfer, mindestens 4 Jahre in Fässern gereift	43.2% 4 cl	12
Makers Mark, Bourbon – Kentucky, USA Ausbalanciert mit Caramel, Vanille und Fruchtessenzen	45% 4 cl	16
Jack Daniels RYE – Tennessee, USA 70% Roggenanteil, Gewürznoten	45% 4 cl	16
Monkey Shoulder – Schottland Triple malt Whisky – „a marriage made in heaven“	40% 4 cl	12
Macallan 12 yrs double cask– Schottland, GB Single Malt mit zarten Honigtönen, im Fass aus amerikanischer und europäischer Eiche gereift	40% 4 cl	16
Highland Park 12 yrs – Schottland, GB Ausgereifte, rauchige Süsse, vollmundiger Malzton	40% 4 cl	16
Chivas Regal 12 yrs – Schottland, GB Blended Whisky mit Honigaromen	40% 4 cl	16
The Dalmore 15 yrs – Schottland, GB Highland Single Malt Scotch Whiskey	40% 4 cl	17
Glenfiddich 18 yrs – Schottland, GB Zarter Honig und Noten von Orangen und Caramel	43% 4 cl	18.50
Tullamore Dew Irish Whisky – Irland Durch ein spezielles Verfahren ausserordentlich mild und sanft	40% 4 cl	12



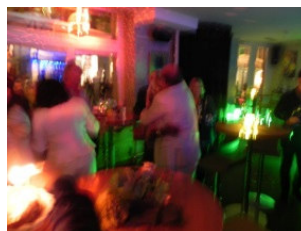


PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Gesüsste Durstlöcher

Limonade hausgemacht Täglich wechselnde ausgesuchte Aromen	30 cl	5.50
Eistee hausgemacht	30 cl	5.50
Gazosa Coidesina Mandarine, Blaubeere	35 cl	7
Möhl Apfelschorle	33 cl	5.50
Möhl Cider Juicy Apple 4.5%	33 cl	7
Coca Cola	20 cl	5.50
Coca Cola Zero		
Sanbitter	10 cl	5.50
Crodino	10 cl	5.50
Mineralwasser Passugger (mit), Allegra (ohne)	33 cl	5.50
Fever Tree — aus besten Zutaten Mediterranean Tonic, Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	20 cl	5.50
Red Bull	25 cl	6.50
Red Bull «Tropical Edition»	25 cl	6.50

Dein Party-Event im PLATZHIRSCH?



Klar möglich, sehr gerne!

Anfragen gleich an den Barkeeper
oder Tel +41 44 250 70 88



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Feine Snacks & Fingerfood

Focaccias von FENUTA – ofenfrisch serviert ^A

Tomaten-Mozzarella, mit Pesto & Rucola 10.50

Parmaschinken, mit Pecorino, Rucola, Tomaten 12.50

Hirschsalsiz vom Jäger Rolf, Celerina, Engadin 8.50
serviert auf dem Holzhobel, zum selber schneiden, mit Brot

Oliven „Nocellara del Belice“, Sizilien, Italien ^G 8.50
eine echte Rarität, serviert mit Sbrinz-Würfel

Original Elsässer Flammkuchen ^{AG} 12.50
ofenfrisch serviert

Sushi mit Style

Sushiteller Apéro Mix ^{DR} 15
1 Nigiri, 2 Uramaki,
2 Hosomaki, 1 Futomaki

Sushiplatte Samurai ^{DR} 25
4 Nigiri, 2 Uramaki,
4 Hosomaki, 2 Futomaki



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH





Cigarren

*leicht

** mittelkräftig

*** würzig

Kuba

Montecristo No. 4* 12

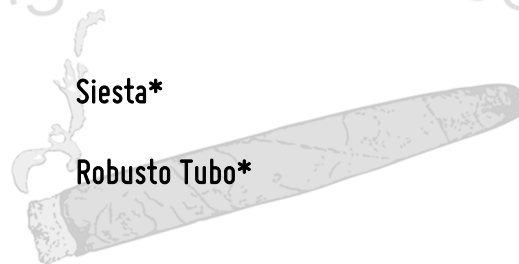
Partagas Serie D No. 4** 17

Honduras

Flor de Selva Siesta* 10

Camacho Connecticut Robusto Tubo* 11

Cigars Unlimited



Dominikanische Republik

Avo Uvezian Classic Purito* 4.50

Bock y Short Robusto ** 10

The Griffin's Robusto* 14.50

Zigaretten

Diverse Zigaretten an der Bar erhältlich — einfach fragen!





PLATZHIRSCH
Hotel & Bar
Hirschenplatz Zürich

Allergendeklaration

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der

14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fleisch: Schweiz, Italien
Thunfisch: Philippinen, Lachs: Irland, Krevetten: Vietnam

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MWST



individual lifestyle
WWW.HOTELPLATZHIRSCH.CH

