



SPARKLING | BY THE GLAS

BAUGET-JOUEETTE CARTE BLANCHE Champagne, Frankreich	17
PROSECCO BRUT Infinitum Extra Dry – Veneto, Italien	10.50

WEISS & ROSÉ | BY THE GLAS

CHARDONNAY «OTELFINGEN» BARRIQUE Zweifel 1898 – AOC Zürich	13
BIANCO DI MERLOT «RONCAIA» Vinattieri – Tessin, Schweiz	10
GRÜNER VELTLINER «KLASSIK» Rutenstock – Niederösterreich	8
ROSÉ «AURORE» Grenache, Cinsault, Syrah Jean-Claude Mas – Provence, Frankreich	9

ROT | BY THE GLAS

PINOT NOIR «NO 582» Zweifel 1898 – Pinot Noir – Zürich, Schweiz	13
DARK KNIGHT Castello di Gabbiano – Cab. Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Toscana	11
ZEBRA NILLO Casa Martinez – Tempranillo – Spanien	10

TAGESWEIN | Fragen Sie nach unserer Empfehlung

Haben Sie ihren Lieblingswein nicht gefunden, fragen Sie bitte nach der Weinkarte.



COCKTAILS & DRY-TAILS

WOODY ALLEN Wood barrelled Turicum Gin, Ginger Ale	18
ESPRESSO MARTINI Turicum Vodka, Espresso, Kahlua Zuckersirup	16
TURICUM SPECIAL Turicum Gin, Weisflog, Rose's Lime, Tonic Water	18
ZÜRI MULE Turicum Vodka, Gents Ginger Beer, Limette	16
ZERO MULE <i>Alkoholfrei</i> Rebels Gin, Ginger Beer, Limette	16
MANHATTAN HIGHBALL Swiss Rye Whiskey, Vermouth, Bitters, Ginger Ale	17
OLD IRISH FASHION Jameson, Zucker, Bitter	18
MARTINI Turicum Vodka oder -Gin, Vermouth	17
BASIL SMASH Basil Lime, Turicum Gin, Basilikum	16
ZERO SMASH <i>Alkoholfrei</i> Basil Lime, Rebels Gin, Basilikum	16



NEGRONI

NEGRONI Turicum Gin, Jsotta Rosso, Campari	15
NO-GRONI <i>Alkoholfrei</i> Rebels Gin, Jsotta Senza, Jsotta Senza Bitter	15
WOOD-GRONI Wood barrelled Turicum Gin, V Jsotta Rosso, Campari	17
RÜDEN NEGRONI Gin zum Rügen, Jsotta Rosso, Campari	18

SOUR

AMARETTO SOUR Amaretto, Zitronensaft, Zucker	16
FAKE-ARETTO <i>Alkoholfrei</i> Amaretto Adriatico Zero, Zitrone, Zucker	16
WHISKEY SOUR Whisky, Zitronensaft, Zucker	17
PISCO SOUR Pisco, Zitronensaft, Zucker	18

SPRIZZZZZ

APEROL SPRIZZ Prosecco, Aperol, Soda	15
FAUX-PEROL <i>Alkoholfrei</i> Jsotta Senza Bitter, Tonic	15
LIMONCELLO SPRIZZ Prosecco, Limoncello, Soda	16
GISELLE ROYALE SPRIZZ Prosecco, Giselle Royale, Soda	17



APERITIFS

4CL

WEISFLOG Aperitif-Bitter – Zürich Altstetten	9
APPENZELLER Alpenbitter	9
CYNAR Halbbitterlikör – Italien	9
CAMPARI Bitter – Milano	9
FERNET Amaro, Branca oder Menta – Milano	9
RAMAZOTTI Amaro – Milano	9
AVERNA Amaro – Siciliano	9
JSOTTA Vermouth, Bianco oder Rosso – Zürich	9
PERNOD Anisée – Paris	9

LIQUEUR

TURICUM Cream Gin	16
BAILEY'S Irish Cream	11
DISARONNO Amaretto	11



GIN

4CL

TURICUM Handcrafted London dry Gin	12
TURICUM Handcrafted wood barreled Gin	14
TURICUM Gin zum Rügen	16

VODKA

TURICUM Handcrafted premium Vodka	12
-------------------------------------	----

RUM

TURICUM Handcrafted Master blend Rum	12
HAVANNA CLUB Anejo 3 años, Cuba	12
HAVANNA CLUB Anejo 7 años, Cuba	16
ZACAPA No.23 Gran Reserva Sistema Solera, Guatemala	19



WHISKEY

4CL

GLENMORANGIE Single Malt, Highlands, Original 10 years	18
ABERLOUR Single Malt, Speyside, 12 years	19
HIGHLAND PARK Single Malt, Orkney, 12 years	29
OBAN Single Malt, Highlands, 14 years	24
THE ARRAN MALT Single Malt, Limited Edition, 21 years	38
JOHNNIE WALKER Black Label, Blended Scotch, 12 years	19
CHIVAS REGAL Blended Scotch, 12 years	21
HIBIKI HARMONY Japanese Blended Whiskey	32
JAMESON Irish Whisky	21
JACK DANIEL'S Old No.7 Tennessee Whiskey	12
WOODFORD RESERVE Kentucky Straight Bourbon Whiskey	24
LANGATUN OLD BEAR SMOKY Redwine-Oak, Swiss Single Malt	30
GOLDWAESCHER RYE VIRGIN OAK Roggen Whiskey, Swiss Single Malt	24
LAGAVULIN Islay Single Malt, 16 years	32



COGNAC ARMAGNAC BRANDY	2CL	4CL
----------------------------	-----	-----

HENNESSY Very Special Cognac	12	22
HENNESSY Extra Old Cognac	32	50
REMY MARTIN Accord Royal 1738 Cognac	10	19
CARLOS I Amontillado, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	10	18
GENSAC Armagnac, 5 years	14	26

PISCO TEQUILA	2CL	4CL
-----------------	-----	-----

PATRON Anejo Tequila	10	18
INICIO Blanco Tequila	12	20
LA PERUANA Pisco	8	14



OBSTBRAND

2CL

4CL

MORIN PÈRE & FILS | Calvados

12

20

HUMBEL | EXtra Kirsche

13

22

HÄMMERLE | Quitte

19

34

HÄMMERLE | Williams

13

22

HÄMMERLE | Himbeere

13

22

HÄMMERLE | Mirabelle

16

28

HÄMMERLE | Vogelbeere

16

28

URS HECHT | Vieille Prune

13

21

URS HECHT | Vieille Poire

13

21

URS HECHT | Vieille Abricot

16

28

URS HECHT | Williamsbrand Barrique

22

38

URS HECHT | Apfelbrand Barrique

22

38



GRAPPA

BERTA Grappa di Moscato «Valdavi»	9	15
BERTA Grappa di Chardonnay «Giulia»	10	18
BERTA Grappa di Nebbiolo, «Tre Soli Tre»	21	38
VILLA VARDA Riserva	13	21

SHERRY | PORTO

5CL

TAYLOR'S Chip Dry, White Porto	12
TAYLOR'S Tawny, 10 years Porto	15
TAYLOR'S Tawny, 20 years Porto	20
TAYLOR'S Late bottled Vintage Porto	18
LUSTAU Rare Cream, 10 years Sherry	12
LUSTAU Pedro Ximenez San Emilio, 12 years Sherry	14



BIER

BRAUEREI HARDWALD Glatgold vom Fass	0.3 0.5	6 9
HARDWALD Alkoholfrei	0.3	8

SOFT DRINKS

ADAM & UVA Traubenschorle weiss & rot	0.3	7
RÜDEN ICE TEA	0.3	7
COLA Coca Cola & Cola Zero	0.3	6.5
ELMER CITRO	0.3	6.5
GENTS Tonic, Ginger Ale, Lemon, Root Beer	0.2	6.5
APFELSAFT Schorle & Saft	0.3	6.5
ZÜRIWASSER mit & ohne Kohlensäure	0.5	5.50



KAFFEE | TURM

ESPRESSO	5
DOPPIO ESPRESSO	7
CAFÉ CRÈME	6
CAPPUCCINO	7
LATTE MACCHIATO	8

TEE | SCHWARZENBACH

SCHWARZTEE English Breakfast	6
GRÜNTEE Lung Ching	6
KRÄUTERTEE Minze BIO	6
KRÄUTERTEE Verveine BIO	6
KRÄUTERTEE Kamille	6
FRÜCHTETEE Früchtetraum mit roten Beeren	6



BAR MENU

MARINIERTE KALAMATA OLIVEN UND PARMESAN MÖCKLI | 12
Marinated martini flavoured kalamata olives and parmigiano

BÜRKLI-SALAT | 15
Was auf dem Bürkliplatz Markt Saison hat

BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD
Seasonal salad from the market

SUPPENTOPF | 13
Was uns Mutter Natur schenkt

SOUP OF THE DAY
What mother nature brings us

APERIO PLÄTTLI zum teilen | 34
Gemischte Charcuterie- und Käse Spezialitäten

APPETISER PLATTER
Mixed cold cuts and cheese specialties

RÖSTI-FRIES | 13
mit Parmesan und Trüffelmayo

POTATO ROESTI FRIES
with parmigiano and truffled mayo

GROSSE PORTION ZÜRI-FRITES | 9
Bigger Portion of Zurich fries



BAR MENU

KALBSTATAR | 38 / 48

mit weissem Alba-Trüffel, Eigelbcrème und Brioche

TARTAR OF VEAL

with white Alba truffle, egg yolk cream and brioche

UNSER ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 49

mit Rösti oder Taglierini

SLICED VEAL ZURICH STYLE

with mushroom cream sauce and potato "roesti" or tagliarini pasta

RÜDEN-BURGER | 26

Trüffel-Mayo, Cheddar Käse und Schalotten-Confit

BEEF BURGER

Truffle sauce, cheddar cheese and shallot confit

CONSTAFFEL SANDWICH | 28

Clubsandwich mit Poulet und Speck

CLUBSANDWICH

with chicken and bacon

RÜDEN CURRYWURST | 18

mit Züri-Frites

RÜDEN «CURRYWURST»

with Zurich fries

HAUSGEMACHTE CHÄSSPÄTZLI | 36

mit würzigem Gruyère, Sternenberger Bergkäse und Röstzwiebeln

HOMEMADE CHEESE SPAETZLE

with savory Gruyère cheese, Sternenberger mountain cheese and roasted onions



DESSERT

EISKAFFEE | 13

Frappierter Kaffee mit Schlagrahm

ICED COFFEE

Frapped coffee ice-cream with whipped cream

ZÜRI-CREMESCHNITTE | 9

mit Vanillecrème

MILLE FEUILLE ZÜRICH

with vanilla cream

RÜDEN AFFOGATO | 11

Im Espresso ertrunkenes Vanilleglace mit Amaretto

RÜDEN AFFOGATO

Vanilla ice-cream with espresso and Amaretto

HAUSGEMACHTE GLACÉ & -SORBET | KUGEL 6

Gerne informieren wir Sie über unsere Aromen

HOMEMADE ICE-CREAM

Please ask us for the different kinds of aromas