

FINGER FOOD / APPETIZERS
SOUPS / SALADS
RISOTTO
VEGETARIAN / FRESH FISH
MEAT / PASTA
DESSERTS / COFFEE / TEA
WINES
APERITIFS / SPIRITS / WHISKEYS
COCKTAILS
PROSECCO / CHAMPAGNE
BEER / SHOTS
LONGDRINKS / MOCKTAILS

Planen Sie ein Geschäftsessen, einen Geburtstag oder eine Party?

Die Räumlichkeiten der 01 Bar können für Festanlässe
jeglicher Art gebucht werden.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

www.01bar.ch | info@01bar.ch

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

01

Vorspeisen

Tomatencrème Suppe	11.50
Tagessuppe	12.50
Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	12.50

Salate / Antipasti

Caprese Tomaten mit Büffel-Mozzarella mit hausgemachtem Balsamico Dressing	20.50
Caprese Spezial Tomaten mit Büffel-Mozzarella serviert mit Pouletbrust vom Grill	27.50
Fitnesssteller Pouletbruststreifen vom Grill serviert auf buntem Blattsalat	26.50
Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	29.50
Antipasto Misto Schinken, Salami, Oliven, getrocknete Tomaten und Käse	29.50
01–Rinds Tatar mariniert nach Art des Hauses serviert mit Hausbrot und Butter	31.50
auf Wunsch mit Cognac oder Whisky Mild bis feurig gewürzt	4.00

Pasta

Penne all’Arrabbiata an pikanter Tomatensauce	24.50
Tagliatelle al Salmone mit Frischlachs an einer Dill-Rahm Sauce	30.50
Tortelloni mit Ricotta-Spinat Füllung, an Pesto-Rahm Sauce und Baumnüssen	28.50

Risotto

Risotto al Limone mit Rucola	26.50
--	-------

Fleisch

Pouletbrust vom Grill serviert mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Butterreis	28.50
Poulet Cordon Bleu serviert mit Pommes Frites	29.50
«Züri Gschnätzlets» (Kalb, CH) serviert mit frischer Butterrösti	43.00
Wiener Schnitzel (Kalb, CH) serviert mit Pommes Frites	44.00
Rinds Rib Eye Ojo de Agua vom Grill (250g, ARG) serviert mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Rosmarin Kartoffeln	48.00
Filetto di manzo al tegamino (220g, ARG) Rindsfilet Ojo de Agua mit Rosmarin, Knoblauch und Peperoncini serviert mit Parmesanrisotto	58.00

Fisch

Gamberoni Aglio, Olio e Peperoncini Riesencrevetten mit Knoblauch, Kräutern, Olivenöl und Peperoncini dazu Butterreis	44.00
01–Fisch Täglich wechselnde und Marktfrische Fische im Angebot. Fragen Sie unser Personal.	

Süsses Hausgemachte Desserts

Schokoladenmousse	10.50
Himbeerparfait	10.50
Tiramisu	11.50
Zitronensorbet mit Wodka / Gin / Champagner	14.50
Käsevariation	21.50

Fleisch & Fisch – Deklaration: Poulet & Kalb (Schweiz), Rind (Argentinien) Calamares (Spanien) / Crevetten (Vietnam/Zucht) Lachs (Norwegen/Zucht) Brot (Schweiz) Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen), Sesamsamen	
Allergene: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.	

Häppli

Finger Food

Oliven (gemischt) 6.50

Sonnengetrocknete Tomaten 7.50

Bruschetta 13.50
geröstete Brotscheibe mit Knoblauch,
Öl, Basilikum und Tomaten

Tortilla Chips 10.50
mit Cocktail Sauce und Guacamole

Chicken Nuggets «01–SPECIAL» 15.50
Pouletbruststreifen raffiniert goldknusprig
zubereitet, mit Sweet Chili Sauce

Panierte Crevetten 15.50
mit Sweet Chili Sauce

Calamares–Ringli 15.50
mit Cocktail Sauce

Knusprige Frühlingsrollen 14.50
vegetarisch, mit Sweet Chili Sauce

Samosa 15.50
vegetarisch, mit Sweet Chili Sauce

Jalapeños (Poppers) 15.50
Chilischoten
mit Käse gefüllt, mit Cocktail Sauce

01–Teller 31.50
Unser Geheimtipp
mit Sweet Chili Sauce & Cocktail Sauce

Dazu als Beilage
Grüner Salat 11.50
Gemischter Salat 12.50
Tagesgemüse 13.50
Pommes Frites 11.50

Wein

Im Offenausschank / Wines by the glass

SCHAUMWEINE 1 dl 75cl

PALADIN / VENETO 9.50 65.00
Prosecco dry Paladin
Glera Traube, wunderbar fruchtig,

PALADIN ROSÉ / VENETO 11.00 74.00
Prosecco Rosé brut millesimato Paladin
Glera Traube 90% mit 10% Pinot Noir, tolle Beerenaromatik

FEUILLATTE / CHAMPAGNE 15.00 95.00
Champagner Nicolas Feuillatte Brut Reserve Exclusive
Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier

WEISSWEINE / White Wines

PALADIN / VENETO 9.00 63.00
Chardonnay attimo Paladin
Fruchtiger Chardonnay, leichte Aromatik nach Ananas

CASA LUPO / VENETO 9.50 65.00
Casa Lupo Lugana, Paladin
Apfelnoten vereinen sich mit dem Aroma des Trebbiano

YVORNE LIGNE / WAADT 9.50 65.00
Yvorne Ligne Prestige Charles Rolaz
Mineralisch und fruchtig

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer) 11.50

ROSÉ

PINOT GRIGIO / VENETO 9.00 63.00
DOC, Paladin
Dolce far niente und Ferienlaune im Glas!
Leichtigkeit und Verspielthei mit fruchtigen Akzenten

ROTWEINE / Red Wines

MILLE 1 / LOMBARDEI 9.50 65.00
Azienda Agricola Pratello
Fruchtiger Rotwein vom Gardasee mit Rebo und Merlot,
dazu Corvina

YANTRA / TOSCANA 9.50 65.00
Yantra Sette Cieli
Oberhalb des Bolgheri mit Blick auf Elba,
toll aus Cabernet Sauvignon und Merlot

FIGUERO 4 /CASTILLA Y LEÓN 9.00 63.00
Figuero 4 (Roble) Garcia Figuero
Ribera del Duero, frisch und knackig,
toller Tempranillo zu rotem Fleisch oder Käse

SÜSS– DESSERTWEIN / Sweet dessert wine

BARISEL / PIEMONT 9.50 65.00
Moscato d’Asti Barisel
Viel Frucht und mit dem unverwechselbaren Aroma des Muskat

Flaschenweine

Wines

SCHAUMWEIN	75cl
PHILIPPONNAT BRUT / CHAMPAGNE Champagne Philipponnat, Fruchtig und Gehaltvoll, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	130.00
ANDRE CLOUET / CHAMPAGNE Andre Clouet brut Grande Reserve Clouet ein kleiner Produzent aus Bouzy in der Montagne de Reims mit 100% Pinot Noir	125.00
FRANCIACORTA / LOMBARDEI Franciacorta Brut Gran Cuvée Bonomi Das Pendant zu Champagner hier aber aus der Lombardei und auch mit Pinot Noir und Chardonnay produziert.	85.00
WEISSWEINE / White Wines	
RÄUSCHLING / ZÜRICHSEE Räuschling Rütihof Der einzigartige Züriseewein fruchtig und spritzig	68.00
TABARIA / PIEMONTE Roero Arneis Tabaria Tenuta La Meridiana Der weisse Piemonteser aus der Arneis Traube mit Noten von Limetten und Minze	68.00
PALADIN / VENETO Pinot grigio Paladin Der wohl berühmteste weisse Italiener mit Noten nach Pfirsich, Melone und Mandeln	68.00
ROSA BOSCO / FRIULI Sauvignon Blanc Rosa Bosco Dieser Sauvignon Blanc stammt aus dem Friaul, Aromen von Grapefruit, Pfirsich, Thymian und Oliven	78.00
CON VENTO / TOSCANA Con Vento Tenuta del Terriccio, Aus der Region Bolgheri mit Viognier und Sauvignon Blanc, Aromen von Dörraprikosen, Pfirsich und Mango	68.00
GEWÜRZTRAMINER / SÜDTIROL Gewürztraminer Stephanie Nicolussi Leck Dieser weisse Südtiroler springt richtig aus dem Glas: Rosenblüten, Lychee, Pfirsich und natürlich vielen Gewürzen	69.00
VERDEJO QUIVIRA / CASTILLA Y LEÓN Verdejo Quivira Hermanos del Villar Der Verdejo erinnert sehr stark an Sauvignon Blanc mit dem er verwandt ist, Aromen nach Aprikose, Pfirsich und Zitrusfrüchte	65.00
ZARATE ALBARIÑO / GALIZIA DO Rías Baixas, Bodegas Zárate ganz ohne Schnickschnack. In der Nase entfaltet sich eine lebendige Mischung aus Feuerstein, Kreide und spritzigen Zitrusnoten.	68.00

Flaschenweine Rot

Red Wines

BARBERA D'ASTI LA TOTA / PIEMONTE Sein Bouquet erinnert an dunkle, reife, süsse Kirschen, an Röstmandeln, Honig, Zimt und Nelke. Sein kraftvoller Geschmack hält lange an	68.00
ENEO / TOSCANA Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Malvasia Nera. Seidige Textur mit einer schönen Balance zwischen dunklen Früchten, dezenten Röstaromen und einer ansprechenden Mineralität.	82.00
BIRBA LA GERLA / TOSCANA Im Burgunder Barrique ausgebaut, toll mit Aromen von Rose, Dörrpflaumen und Kirsche, würziger Abgang	78.00
BRUNELLO/ TOSCANA Brunello di Montalcino La Gerla Der Sangiovese Grosso schmeckt nach Pfingstrosen, Tabak und Weihrauch	95.00
PODERE LE BÈRNE / TOSCANA Vino Nobile Montepul. Riserva Le Berne, Schmeckt nach Waldbeeren und Kirschen abgerundet mit Thaiti Vanille	88.00
NOI 4 / TOSCANA Noi 4 Bolgheri Sette Cieli Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc, Aromen von Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen und Tabak	78.00
Magnum	155.00
LA HORMIGA / CASTILLA Y LEÓN DO Ribera del Duero, Bodegas Antídoto, Tempranillo Am Gaumen zeigt sich La Hormiga mit schöner Fülle, samtiger Textur und rundum schmeichelnden Tanninen.	85.00
FIGUERO 12 / CASTILLA Y LEÓN Figuero 12 (Crianza) Garcia Figuero Figuero aus dem Ribera del Duero, toller über 20 jähriger Tempranillo	75.00
Magnum	150.00
FLOR DE PINGUS / CASTILLA Y LEÓN Flor de Pingus Dominio de Pingus Ribera del Duero Der Zweitwein von Peter Sisseck auch aus Tempranillo ein absoluter Kultwein	155.00
LES TERRASSES / CATALUNYA Les Terrasses Alvaro Palacios Garnacha und Carignan, schmeckt nach dunklen Früchten und Beeren und warmem Schiefer.	85.00
ARTAZURI / NAVARRA Artazuri rosado Artazu Erinnern Sie sich an die Bonbons mit Himbeeraroma? So schmeckt er, Himmlisch aus der Garnacha Traube	68.00

Bier

	Offen	
Edelspez Premium / Panaché	2,5 dl	5.50
	5,0 dl	9.50
Weisser Engel Hefe Weissbier	2,5 dl	5.50
	5,0 dl	9.50
	Flaschen	
Schützengarten Alkoholfrei	3,3 dl	7.50
Vadian Pale Ale	3,3 dl	7.50
Gallus 612 – Old Style Ale	3,3 dl	7.50
Säntisbier Naturtrüb	3,3 dl	8.00
San Miguel	3,3 dl	7.50

Aperitifs

Crodino alkoholfrei	10 cl	6.50
Campari	23 % 4 cl	11.00
Cynar	16 % 4 cl	11.00
Martini weiss / rot	15 % 4 cl	11.00
Pastis 51	45 % 2 cl	11.00
Aperol Spritz		15.00
Hugo		15.00
Campari Spritz		15.00
Campari Milano		15.00
Limoncello Spritz		15.00
Negroni Sbagliato		15.00

Bitter & Sherry

Fernet Branca	40 % 4 cl	11.00
Averna	32 % 4 cl	11.00
Appenzeller	29 % 4 cl	11.00
Jägermeister	35 % 4 cl	11.00
Ramazzotti Amaro	30 % 4 cl	11.00
Sherry Tio Pepe	15 % 5 cl	11.00
Sandeman Porto weiss/rot	19 % 5 cl	11.00

Liqueurs

Grand Marnier	40 % 4 cl	11.00
Cointreau	40 % 4 cl	11.00
Amaretto Disaronno	28 % 4 cl	11.00
Sambuca Molinari	40 % 4 cl	11.00
Baileys Irish Cream	17 % 4 cl	11.00
Kahlua	20 % 4 cl	11.00
Southern Comfort	35 % 4 cl	12.50

Mineral als Zusatz		
Sparkling Water in addition		3.00

Spirits

Gin

Gordons	37,0 %	4 cl	12.50
Bombay	40,0 %	4 cl	13.50
Hendrick`s	41,4 %	4 cl	14.50
Monkey 47	47,0 %	4 cl	16.00
KI NO BI Kyoto	45,7 %	4 cl	16.00

Tequila

Jose Cuervo Especial	38,0 %	4 cl	13.50
Jose Cuervo Silver	38,0 %	4 cl	13.50
Patron Silver 100% de Agave	38,0 %	4 cl	16.00

Vodka

Beringlce	40,0 %	4 cl	12.50
Absolut	40,0 %	4 cl	13.50
Grey Goose	40,0 %	4 cl	15.50
Beluga	40,0 %	4 cl	16.50

Cognac & Brandy

Hennessy V.S	40,0 %	2 cl	13.00
Hennessy X.O	40,0 %	2 cl	18.00
Remy Martin V.S.O.P	40,0 %	2 cl	13.00
Vecchia Romagna	38,0 %	2 cl	12.00
Veterano Osborne	36,0 %	2 cl	12.00

Rum

Havana weiss	37,5 %	4 cl	12.00
Havana Añejo Reserva	40,0 %	4 cl	13.00
Havana Añejo 7 Años	40,0 %	4 cl	15.50
Diplomático Reserva	40,0 %	4 cl	16.00

Diverse Spirits

Kirsch Dettling	41,0 %	2 cl	10.50
Williamine Morand	43,0 %	2 cl	10.50

Grappa / Piemont

NEBBIOLO DA BAROLO	45%	2 cl	13.00
Grappa di Nebbiolo da Barolo Castelli			
Kräftiger Grappa aus der Nebbiolo Traube			
GRAPPA DI BAROLO	42%	2 cl	13.00
Grappa di Barolo Ginestra Marolo			
Fratelli Marolo mit den Trauben von Contern			

Whiskey

Canadian Whisky

Canadian Club	40 %	4 cl	12.50
---------------	------	------	-------

Irish Whiskey

Tullemore dew	40 %	4 cl	12.50
---------------	------	------	-------

Jameson	40 %	4 cl	12.50
---------	------	------	-------

Scotch Whisky

Johnnie Walker Red	40 %	4 cl	12.50
--------------------	------	------	-------

Johnnie Walker Black	40 %	4 cl	15.00
----------------------	------	------	-------

Chivas Regal	40 %	4 cl	15.00
--------------	------	------	-------

Dimple de Lux	40 %	4 cl	16.00
---------------	------	------	-------

Malt Whisky

Cardhu 12 j.	40 %	4 cl	17.00
--------------	------	------	-------

Glenlivet 12 j.	40 %	4 cl	17.00
-----------------	------	------	-------

Lagavulin 16 j.	43 %	4 cl	17.00
-----------------	------	------	-------

Oban 14 j.	43 %	4 cl	17.00
------------	------	------	-------

Talisker 10 j.	46 %	4 cl	17.00
----------------	------	------	-------

Glenfiddich 12 j.	40 %	4 cl	17.00
-------------------	------	------	-------

Laphroaig 10 j.	40 %	4 cl	17.00
-----------------	------	------	-------

Bourbon Whiskey

Four Roses	40 %	4 cl	12.50
------------	------	------	-------

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	43 %	4 cl	13.50
---------------	------	------	-------

Champagner Cocktails

Bellini	16.00
----------------	-------

Champagner & Pfirsichsaft

Amaretto Flirt	17.00
-----------------------	-------

Champagner, Amaretto & Orangensaft

Kir Royal	17.00
------------------	-------

Champagner & Crème de Cassis

Adria Look	17.00
-------------------	-------

Champagner, Gin, Blue Curaçao & Orangensaft

Silvester Royal	17.00
------------------------	-------

Champagner, Maracujalikör,
Cachaça & Orangensaft

Moulin Rouge	17.00
---------------------	-------

Champagner, Apricot Brandy, Gin,
Zitronensaft & Grenadinesirup

Pick me up	17.00
-------------------	-------

Champagner, Zitronensaft,
Grenadine & Angostura

Pornstar Martini	17.00
-------------------------	-------

Vodka, Maracuja, Vanillesirup,
Limettensaft, Champagner

Mimosa	17.00
---------------	-------

Triple Sec, Orangensaft, Champagner

Mineral als Zusatz	
Sparkling Water in addition	3.00

Cocktails

Margarita «The Original» Tequila, Triple Sec & Zitronensaft	15.00
Früchte-Margarita 1/2 L Tequila, Triple Sec & Zitronensaft, 1 L Himbeer / Pfirsich / Erdbeeren / Passionsfrucht	35.00 68.00
Daiquiri Weisser Rum, Zitronensaft & Zuckersirup	15.00
Früchte-Daiquiri 1/2 L Rum, Zitronensaft & Zuckersirup 1 L Himbeer / Pfirsich / Erdbeeren / Passionsfrucht	35.00 68.00
Piña Colada Weisser Rum, Coco, Ananas & Cream	17.00
Caipirinha Cachaça, Limes & Rohrzucker	17.00
Caipiroska Vodka, Limes & Rohrzucker	17.00
Mojito Rum, Limes, Rohrzucker & frische Pfefferminze	17.00
Sex on the Beach Vodka, White Peach, Cranberry- & Orangensaft	17.00
Long Island Ice Tea Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Coca Cola & Zitronensaft	19.00
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft & Grenadine	17.00
Fizz mit Gin/Vodka/Whiskey/Amaretto Zitronensaft, Zuckersirup & Soda	16.00
White Lady Gin, Triple Sec & Zitronensaft	16.00
Planter's Punch Rum, Orangen-, Zitronensaft & Grenadine	17.00
Sour WhiskeyAmaretto/Vodka/Gin Zitronensaft & Zuckersirup	16.00
Gin Basil Smash Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	16.00
Singapore Sling Gin, Aprikosen Brandy, Orangensaft, Angostura	17.00

Cocktails

Bloody Mary Vodka & Tomatensaft	17.00
Sea Breeze Vodka, Cranberry- & Grapefruitsaft	17.00
Kamikaze Vodka, Triple Sec & Lime	16.00
White Russian Vodka, Kahlua & Cream	16.00
Black Russian Vodka & Kahlua	16.00
Sex on the 01 Vodka, Maracuja, Ananassaft, Coco & Zitronensaft	17.00
Swimming Pool Vodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Cocos & Cream	17.00
Mai Thai Weisser Rum, Dunkler Rum, Amaretto, Triple Sec, Orangen-, Ananassaft, Lime & Grenadine	18.00
Latin Lover Tequila, Cachaça, Ananassaft, Lime & Zitronensaft	17.00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Cranberry- & Zitronensaft	17.00
Negroni Gin, Campari & Martini Rosso	17.00
Baileys Tropic Baileys, Blue Curaçao, Rum & Ananassaft	17.00
Crazy Banana Grüne Banane, Rum, Ananassaft & Coco	17.00
Dry Martini Gin, Vermouth Dry & Olive	16.00
Moscow / London / Cuban Mule Vodka, Gin, Havana Rum Ginger Beer, Limes & Pfefferminze	17.00
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso	17.00
Bramble Gin, Crémé de Cassis, Limettensaft, Zuckersirup	16.00

Shots

Telefon Shaker	1/2 L	35.00
	1 L	68.00

01Bar Spezial Wer hat’s erfunden? ...**Luigi!**

Gin, Triple Sec, Red Orange, Zitronensaft,
Lime Juice & Ananas

Telefon

Nach Wunsch auch mit anderen Zutaten erhältlich

Blow Job	9.00
Kahlua & Cream	

B52	9.00
Kahlua, Baileys & Cointreaux	

Southern Peach	9.00
Southern Comfort & White Peach	

Test Tube Baby	9.00
Baileys, White Peach & Coco	

Angry Fijian	9.00
Crème de Banane, Baileys & Coco	

Julie Belushi	9.00
Kahlua, White Peach & Cream	

Orgasm	9.00
Triple Sec & Baileys	

Vodka Shot	9.00
Vodka, Triple Sec & Zitronensaft	

Embrio	9.00
Kahlua, Brandy & Baileys	

Hot Shot	9.00
Galliano, Espresso & Cream	

Luzifer	9.00
Vodka, Kahlua & Cointreau	

01 Shot	9.00
Vodka, Maracuja, Grenadine	

SHOT	
Nach Wunsch auch mit anderen Zutaten erhältlich	

Non Alcoholics

Fruit Punch	12.50
Orangen-, Ananas-, Zitronensaft & Grenadine	

Virgin Breeze	12.50
Cranberry- & Grapefruitsaft	

Virgin Piña	12.50
Ananassaft, Coco & Cream	

Coconut Kiss	12.50
Orangen-, Ananassaft, Coco, Cream & Grenadine	

Pussy Foot	12.50
Orangen-, Ananas-, Grapefruit- & Zitronensaft	

Ginger Mojito	12.50
Ginger Ale, Limes, Rohrzucker & frische Pfefferminze	

Little Venus	12.50
Ananas-, Pfirsichsaft, Coco, Erdbeersirup & Cream	

Florida	12.50
Ananas-, Orangensaft, Coco, Grenadine & Zuckersirup	

Virgin Basil Smash	12.50
Basilikum, Limettensaft, Tonic Wasser Grenadine & Zuckersirup	

Heisse Getränke

Hot Beverages

Café Crème	5.50
Milch-Café	6.00
Espresso	4.50
Espresso doppio	6.50
Latte Macchiato	7.00
Cappuccino	6.00
Heisse Schokolade oder Ovomaltine	7.50
Café / Schokolade oder Ovomaltine Mélange	8.50
Solaris Bio Tee	6.50
Darjeeling Black / Berry Fruit / Verveine	
Chamomille / Peppermint / Jasmin Green	
Tee-Rum	12.50
Corretto Grappa, Cognac	8.50
Café Baileys mit Café, Baileys, Cream	13.50
Irish Coffee mit Café, Tullamore Dew & Cream	13.50
Schokolade mit Rum & Cream	13.50
Café Pucci mit Rum, Amaretto & Cream	13.50

Mineral

Mineralwasser mit CO2	2,7 dl	5.00
	7,7 dl	9.00
Mineralwasser ohne CO2	2,7 dl	5.00
	7,7 dl	9.00
Gazosa 1883	3,5dl	6.50
Limone, Mandarino		
Thomas Henry Getränke	2,5dl	6.50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer		
Coca-Cola / Zero	3,3 dl	6.50
Rivella Rot	3,3 dl	6.50
Red Bull	2,5 dl	6.50
Ice Tea offen	2,5 dl	5.50

Säfte / Fruit Juices

Orangen / Ananas / Tomaten	2,5 dl	6.50
Cranberry / Grapefruit / Pfirsich		

Menu card

Indulge in our culinary delights!

Are you planning a business luncheon, birthday or party?

The 01 Bar can be rented for any festive occasions.

Please contact us!
www.01bar.ch | info@01bar.ch

Kitchen open all day!

Prices CHF include VAT of 8.1%

Starters

Creamy tomato soup	11.50
Daily soup	12.50
Green salad	11.50
Mixed salad	12.50

Salads / Appetizer

Caprese Tomatoes, buffalo mozzarella with homemade balsamic dressing	20.50
Caprese special Tomatoes, buffalo mozzarella With grilled chicken breast	27.50
Low carb salad Mixed salad grilled chicken breast strips with homemade dressing	26.50
Beef carpaccio With rocket, Parmesan and olive oil	29.50
Mixed antipasti Ham, salami, olives, sun-dried tomatoes and cheese	29.50
01 Beefsteak Tartare Served with homemade bread and butter	31.50
available with Cognac or Whisky mild, medium or hot	4.00

Pasta

Penne all’arrabbiata Pasta with a spicy tomato sauce	24.50
Tagliatelle al salmone Salmon pasta with a creamy dill-sauce	29.50
Tortelloni Filled with ricotta and spinach, served with a creamy pesto and walnuts sauce	28.50

Risotto

Risotto al limone Lemon risotto with rocket	26.50
---	-------

Meat

Grilled chicken breast Served with homemade herb butter and rice	28.50
Chicken Cordon Bleu Served with french fries	29.50
«Züri Gschnätzlets» (Veal, CH) Swiss dish from Zurich with veal stripes and creamy mushroom sauce served with homemade hash browns	43.00
Wiener Schnitzel (Veal, CH) Veal escalope in golden breadcrumbs served with french fries	44.00
Grilled beef Rib Eye Ojo de Agua (250g, ARG) Served with homemade herb butter and rosemary potatoes	48.00
Filetto di manzo al tegamino (220g, ARG) Beef fillet Ojo de Agua with a spicy herb sauce served with Parmesan risotto	58.00

Fish

Gamberoni aglio, olio e peperoncini Giant prawns with a spicy herb sauce and butter rice	44.00
01-Fish Fresh fish catch of the day! Please ask our staff.	

Desserts

Homemade

Chocolate mousse	10.50
Raspberry parfait	10.50
Tiramisu	11.50
Lemon sorbet With vodka, gin, champagne	14.50
Cheese varieties	21.50

Meat & Fish – Declaration:
Chicken & Veal (Switzerland), Beef (Argentina),
Calamares (Spain) / Giant prawns (Vietnam), Salmon (Norwegen)
Bread (Swiss) Contains grains containing gluten (wheat, rye), sesame seeds

Allergens:
Our staff will be happy to inform you on request about ingredients
in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Finger Food

Mixed olives	6.50
---------------------	------

Sun-dried tomatoes	7.50
---------------------------	------

Bruschetta	13.50
-------------------	-------

Toasted bread slice with garlic, olive oil, basil and tomatoes

Tortilla chips	10.50
-----------------------	-------

Served with cocktail sauce and guacamole

Golden fried chicken nuggets	15.50
-------------------------------------	-------

«01-SPECIAL» with sweet chili sauce

Crispy shrimps	15.50
-----------------------	-------

Served with sweet chili sauce

Calamari rings	15.50
-----------------------	-------

Served with cocktail sauce

Vegetable spring rolls	14.50
-------------------------------	-------

Served with sweet chili sauce

Vegetable Samosa	15.50
-------------------------	-------

Served with sweet chili sauce

Jalapeños (poppers)	15.50
----------------------------	-------

Spicy peppers filled with cheese, served with cocktail sauce

01 – secret special plate	31.50
----------------------------------	-------

With sweet chili and cocktail sauces

Side dishes

Green salad	11.50
-------------	-------

Mixed salad	12.50
-------------	-------

daily vegetables	13.50
------------------	-------

french fries	11.50
--------------	-------