



MÜHLEHALDE

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER MÜHLEHALDE 13'80

Wo sich das 13er Tram und der 80er Bus häufig am Tag begegnen, entspringt das Denkmal-geschützte Restaurant 13'80: es wird geführt von einem Dreiergespann: Andy, Sascha und Stefan.

Andy, der lange Schlanke, mit der Aufgabe, das Restaurant in Schuss zu halten und Euch mit seinem Team zu bewirten.

Sascha, der blonde Deutsche, bekannt für leckere Cocktails und interessante Gespräche, hat die Aufgabe hinter der Bar sein Können unter Beweis zu stellen.

Stefan, der nicht aus der Ruhe zu bringende Mann in Schwarz, ist zuständig für Euer kulinarisches Wohlergehen.

Wir Drei stellen uns freudig der Aufgabe, Euch im Heute & Jetzt und in Zukunft mit einer regionalen, nachhaltigen und bodenständigen Küche bewirten zu dürfen.

Um uns natürlich stets zu verbessern brauchen wir Eure Hilfe, in dem wir Euch bitten, uns positive und negative Erfahrungen im 13'80 vor Ort Preis zu geben und diese nicht im Netz zu veröffentlichen.



SPEISEN

Alle Gerichte die mit einem V* markiert sind, können auch Vegan bestellt werden. Fragen sie unseren Service.



Hinter der Planung und Zubereitung der Speisen stecken unsere beiden kreativen Köpfe:
Der «stoische» Head of Kitchen Stefan und der «junge Wilde» Küchenchef Max.
Die Beiden bringen dreiundzwanzig und sechzehn Jahre Küchenerfahrung auf die Waage.
Durch ihre unterschiedlichen Charaktere ergänzen sie einander auf eine raffinierte Weise,
was kulinarisch auf dem Teller zum Ausdruck kommt.

Unser Küchenteam verwöhnt Euch mit einem ausgewogenen Mix aus klassischer
Schweizer Küche und internationalen Einflüssen. Mit modernen Ansätzen
werden traditionelle Speisen bereichert und
attraktive vegetarische & vegane Kreationen (V/V+) gezaubert.

Ihrem Credo, die Produkte bevorzugt lokal und saisonal zu beziehen, bleiben Stefan und
Max stets treu. Mit ausgeklügelten Ideen werden Nahrungsmittel haltbar gemacht,
damit auch im tiefsten Winter lecker, knackig und vor allem abwechslungsreich
bei uns geschlemmt werden kann.

Die Herausforderung, die hohen Ansprüche an die Bauern & Lieferanten mit quartier-
freundlichen Preisen ins Gleichgewicht zu bringen, wird von den
Beiden erfolgreich umgesetzt.

1 Vorspeisen
3 Hauptgänge
5 Desserts
7 Chindercharte



VORSPEISEN



Rind 80 g / 120 g	22.5	29.5
<hr/>		
Rindstatar mit selbst eingelegtem Essig-Gemüse		
Lachs		23.5
<hr/>		
Mit Alpenkräutern gebeitzter Swiss Alpin Lachs mit eingelegten- und marinierten Randen und Meerrettichdip		
Kürbis V	19.5	26.5
<hr/>		
Tartar von Butternuss- & Hokaïdo-Kürbis mit Federkohlchips & gerösteten Kürbiskernen		
Blattsalat V+	12.5	15.5
<hr/>		
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Nüssen, Chioggia-Randen, Babytomaten und Gartenkräutern Dressing: French Dressing, 13'80-Dressing V+ <i>Mit gebratenen Pouletbruststreifen +11</i>		
Tagessuppe		9.5
<hr/>		
Täglich wechselnde Suppe, der Service gibt Ihnen gerne Auskunft		

13'
80

HAUPTGÄNGE



VEGAN & VEGETARISCH

Burger V+	29.5
Spinat-Kichererbsen-Burger mit Avocadocrème, grünen Tomaten und Rucola, dazu Pommes Frites und BBQ-Sauce	
Tagliatelle V	19.5 26.5
Tagliatelle an leichter Salbeirahmsauce, gerösteten Walnüssen und gehobeltem Parmalino	

FISCH & FLEISCH

Felchen	34.5
Gebratene Felchenfilets aus dem Zürisee vom Fischer Brachslar aus Hurden auf Zitronenrisotto und sautierten Zucchettiecken	
Poulet	34.5
Gebratene Poulardenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter und klassischem Ratatouille. Zubereitungszeit: ca. 15 min.	
Spare Rib-Racks	29.5
Mit BBQ-Sauce marinierte Spare Ribs Racks dazu eine mit Kräuterquark gefüllte Ofenkartoffel	
Schweinsbrust	34
Sous vide-gegarte Schweinsbrust auf Pastinakenpüree, mit gebratenen Waldpilzen und Senfschaum	
Rind 160 g / 250g	41 52
Gebratenens Rinds-Entrecôte an Rotweinjus, mit Bohnen & Rosmarinkartoffeln	
Kalb 160g	44
Kalbs Cordon Bleu, gefüllt mit gekochtem Schinken und bündner BIO Bergkäse <i>Passo dello Spluga</i> . Dazu glasierten Karotten & Pommes Frites	

13'
80

DESSERT



Käse	14.5
<hr/>	
Käseteller mit Trauben, Feigensenf und Brotauswahl	
Sorbet V+	13.5
<hr/>	
Variation von hausgemachtem Sorbet mit saisonalen Früchten	
Maroni	14
<hr/>	
Vermicelle mit Merengue und Vanilleglace	
Schokolade	15
<hr/>	
Lauwarmer Schoggikuchen mit Caramelglace. Zubereitungszeit: ca. 15 min.	
Hausgemachte Sorbet und Glacé mit Schlagrahm +1	3.5
<hr/>	
Limetten-, Waldbeer- oder Saisonales-Sorbet, Caramel-, Schoggi- oder Vanille-Glacé	

VERFÜHRERISCHES IN FLÜSSIGER FORM

Vidal / Johanniter Strohwein 2018	37.5 cl	1dl 13 / Flasche 49
<hr/>		
Zweifel 1898, AOC Zürich		
Pinot Noir Vintage Centenaire 2015	75 cl	1 dl 10 / Flasche 69
<hr/>		
Zweifel 1898, AOC Zürich		



CHINDER- CHARTER

Gilt bis und mit 12 Jahren



Spaghetti mit Tomatesauce und Riibchäs V	7.5
Fisch-Stäbli mit Rüepli-Erbsligmües und Brathärdöpfeli	7.5
Huusgmachti Chicken-Nuggets mit Pommes	7.5
Chindercoupe mit WOW-Effekt	4.5



GETRÄNKE

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe – Von Bier, Wein und Apfelwein an unter 16-Jährige Von Spirituosen und Alkopops an unter 18-Jährige. Das Personal darf einen Ausweis verlangen.



Nicht nur bei den Speisen, auch bei der Auswahl der Getränke ist unser Motto: Zürich, Schweiz und erst dann die Welt. Mit Sorgfalt haben Andy und Sascha die Weine, Biere, Spirituosen, Softgetränke und Kaffee- & Teespezialitäten ausgesucht.

Die Weine wurden an einem Nachmittag zusammen von Sascha, Stefan, unserem Weinlieferant und dem Zunftmeister höchstpersönlich degustiert und ausgewählt. Die Herkunft der Weine lässt auf unsere Liebe zum Quartier und zur Umgebung schliessen.

«Never change a running system»: Unter unseren Cocktails durften die Frozen und Classic Margaritas keinesfalls fehlen. Obwohl sich in unserem Haus vieles verändert hat, profitieren spezifische Highlights von einer gewisser Konstanz und lassen uns alle in Erinnerungen und Nostalgie schwelgen. Profi-Tipp: Geniesst dazu unsere Hacienda Fries!

Es muss aber nicht immer Alkohol sein! Neben den klassischen Mocktails ist es uns wichtig, einige Specials anzubieten. Mit den Kreationen zweier Junggastronomen stillen wir sowohl die säuerlich-spritzigen, aber auch fruchtig-süssen Gelüste. So können auch die Jüngsten unter uns ganz lässig mit Euch zum Apéro anstossen.

Beim Bier sind wir uns alle einig: Es muss schmecken! Deswegen liess natürlich keiner unserer Jungs den Termin in der Turbinen Brauerei in Altstetten sausen, denn sie alle wollten das gute Bier «degustieren». Am liebsten viel davon. Nach einem gelungenen Nachmittag waren sich alle einig: Deren Bier und Konzept passen perfekt zu uns.

1 Offene Weine
3 Aperitifs
5 Cocktails
7 Mocktails
9 Liköre & Digestifs
11 Spirituosen
15 Biere
17 Softdrinks & Fruchtsäfte
19 Kaffeespezialitäten & Tee



OFFENE WEINE



WEISSWEINE 1dl/5dl

+ Räschling Chillesteig 2018	7	35
<hr/> Rebgut der Stadt Zürich — AOC Zürichsee		
+ Quintett 2019	7.5	37.5
<hr/> Zweifel 1898 — VdP Suisse		
+ Chardonnay Otelfingen 2018	9	45
<hr/> Zweifel 1898 — AOC Zürich		

ROSÉWEINE 1dl/5dl

+ Ursus Rosé 2020	7.5	37.5
<hr/> Zweifel 1898 — AOC Aargau		

ROTWEINE 1dl/5dl

+ Gamaret vom Frankental 2018	7.5	37.5
<hr/> Wein & Obsthaus Wegmann		
+ Malbec Centenaire 2019	9.5	47
<hr/> Zweifel 1898 — AOC Zürich		
Astralabe Chêne Bleu 2016 BIO	9.5	47
<hr/> Domaine de la Verrière — AOC Côtes du Ventoux FR		



APERITIFS



BUBBLES 1dl

+ Risecco Blanc Brut	7.5
Zweifel 1898 — AOC Zürich	
+ Höngger Bijoux Brut	9.5
Wein & Obsthaus Wegmann	
Pinot Rosé Cuvée Brut	7.5
Le Contesse — Trevio IT	

SPRITZIGES

+ Ginoni <i>Classic, Berry</i> 0.5 ‰ 20 cl	9.5
Apérol Spritz	12
Hugo	12
+ Gespritzter Weisswein <i>süss oder sauer</i>	8.5
+ Höngg Royal	12.5

APERITIFS & BITTER

+ Pisco Aba 40‰ 4cl	9
Campari 23‰ 4cl <i>Mit Soda oder Orangensaft +1</i>	8
Cynar 16.5‰ 4cl	8
+ Gents Vermouth Rosso 18.5‰ 4cl	9



COCKTAILS

Unsere Frozen Margaritas, Frozen Daiquiris und Mojitos gibt's als Variante Erd- und Waldbeere,
Mango oder Passionsfrucht + 1



COCKTAILS

Glas / ½ Liter / Liter

Frozen Margarita	14 26 50
Tequila Blanco, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup	
Classic Margarita mit Tequila Añejo +2	13
Tequila Blanco, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup, mit Salzrand	
Frozen Daiquiri	14 26 50
Weisser Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup	
Caipirinha	13
Cachaça, Limette, Rohzucker	
Caipiroska	13
Weisser oder roter Vodka, Limette, Rohzucker	
Mojito	13
Weisser Rum, Limette, Rohzucker, Pfefferminze, Soda	
Pimm's No. 1	14
Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone, Pfefferminze	
Negroni	14
Campari, Roter Vermouth, Gin	
Negroni Sbagliato	14
Campari, Roter Vermouth, Bubbles	
Basil Smash	14
Gin, Zitronensaft, Rohzucker, Basilikum	
Moscow Mule	14
Vodka, Limettensaft, Pfefferminze, Gurke, Spicy Ginger	
Piña Colada	15
Weisser Rum, Ananassaft, Kokosnusscrème, Rahm	
White Russian	14
Vodka, Tequila, Kaffeelikör, Rahm	
Gin Fizz	14
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Long Island Icetea	18
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Limettensaft, en Schuss Cola	
Singapore Sling	18
Gin, Kirschenlikör, Triple Sec, Bénédictine, Ananas- und Zitronensaft, Grenadinesirup, Angostura Bitter	



MOCKTAILS

Unsere Virgin Frozen Margaritas, Virgin Frozen Daiquiris und Mojitos gibt's als Variante Erd- und Waldbeere, Mango oder Passionsfrucht + 1



MOCKTAILS

Glas / ½ Liter / Liter

Virgin Frozen Margarita	9	16	30
Zitronensaft, Zuckersirup, Citro			
Virgin Frozen Daiquiri	9	16	30
Siehe Virgin Frozen Margarita <i>+2 Wird ans Blaue Kreuz Zürich gespendet</i>			
Ipanema			9
Limetten, Rohzucker, Ginger Ale			
Mojitohne			10
Limetten, Rohzucker, Pfefferminze, Ginger Ale			
Virgin Piña Colada Mit Erdbeere +1			10
Ananassaft, Kokosnusscrème, Rahm			
L.M.S Apple Mint Chill			9
Holunderblütensirup, Limetten- und Apfelsaft, Pfefferminze, Soda			
Kerim's Safer Sex on the Beach			9
Ananas-, Pfirsich- und Orangensaft, Grenadine, Soda			



LIKÖRE & DIGESTIFS

LIKÖRE

Amaretto Isola Verde 28‰ 4cl	9
Irish Cream 17‰ 4cl	9
Amarula Cream 17‰ 4cl	9
Sierra Milenario Café 25‰ 4cl	9
+ Bündner Röteli 22‰ 4cl	9
Limoncé Stock di Limoni 24‰ 4cl	7
+ Willi, der Saure Apfel 16‰ 4cl	6
Sambuca Molinari Extra 40‰ 4cl	7
Southern Comfort 35‰ 4cl	9
Hierbas Mari Mayans 26‰ 4cl	9

DIGESTIFS

Braulio Amaro 21‰ 4cl	8
Ramazotti Amaro 30‰ 4cl	8
+ Appenzeller Alpenbitter 28‰ 4cl	8
Jägermeister 35‰ 2cl	3.5
+ Absinthe Kübler Verte 53‰ 4cl	10



SPIRITUOSEN

Zusätzliche Fillers kosten CHF +5



VODKA

Russian Standard 40‰ 4cl	8
+ Xellent Swiss Organic 40‰ 4cl	9
+ Red Trojka 24‰ 4cl	7
+ Pink Trojka 14‰ 4cl	8

GIN

Finsbury Platinum London 47‰ 4cl	9
Opihr Oriental Spiced Warrington 42.5‰ 4cl	12
✓ Tsüri Gin 41.5‰ 4cl	14

RUM

Saint James Blanc Martinique 40‰ 4cl	9
Saint James Royal Amber Martinique 40‰ 4cl	10
Havana Club Añejo 7 Años Havana 40‰ 4cl	12
A. H. Riise Non Plus Ultra St. Thomas 42‰ 4cl	19

TEQUILA

Sierra Antiguo Plata 40‰ 4cl	8
Sierra Antiguo Añejo 40‰ 4cl	9
Don Julio Reposado 38‰ 4cl	12
1921 Añejo 40‰ 4cl	13



WHISKY & WHISKEY

Glenfarclas 105 60%o 4cl	12
Cask Strength Single Malt Scotch Highlands	
Glenfarclas 15 Years 46%o 4cl	8
Single Malt Scotch Highlands	
Auchentoshan 12 Years 40%o 4cl	9
Single Malt Scotch Lowlands	
Clan Fraser 40%o 4cl	7
Blended Scotch Lowlands	
Ardbeg Uigeadail 54.2%o 4cl	15
Single Malt Scotch Islay	
The Dubliner 40%o 4cl	8
Irish Whiskey	
Mars Cosmo 43%o 4cl	13
Blended Malt Whisky Japan	
Jack Daniel's Old No. 7 40%o 4cl	7
Bourbon Tennessee	



BRANNTWEINE, TRESTER- & OBSTBRÄNDE

Marc Barrique Centenaire 2cl	8
Zweifel 1898	
Osborne Veterano Brandy 30‰ 2cl	4
Cádiz	
Rémy Martin 40‰ 2cl	7
VSOP Cognac	
Château de Larressingle VSOP 40‰ 2cl	8
Gascogne	
Grappalino DUBIO 40‰ 2cl	9
Zweifel 1898	
Grappa Berta Tre Soli Tre 43‰ 2cl	14
Piemonte	
Williams 37.5‰ 2cl	4
Distillerie Willisau	
Kirsch 37.5‰ 2cl	4
Distillerie Willisau	
Pflümli 37.5‰ 2cl	4
Distillerie Willisau	
Zwetschgen 37.5‰ 2cl	4
Distillerie Willisau	



BIERE



BIERE 33cl / 50 cl

☑ Turbinenbräu Gold Sprint vom Fass 5.2‰	4.5	7.5
☑ Turbinenbräu Rekord vom Fass 5.2‰	4.5	7.5
☑ Turbinenbräu Saisonbier vom Fass 4.4‰	4.5	7.5
☑ Turbinenbräu Start Weizen 5.0‰ 3dl		6.5
☑ Turbinenbräu Orion IPA 5.5‰ 3dl		6.5
☑ Appenzeller Quöllfrisch Bügelbier 4.8‰		8.5
☑ Appenzeller Sonnenwendig Alkoholfrei 0.0‰ 3dl		5.5



SOFTDRINKS & FRUCHTSÄFTE

SOFTDRINKS

+ Passugger Theophil Laut 47cl / 77cl	5.5	8.5
+ Allegra Still 47cl / 77cl	5.5	8.5
+ Gazosa Monti <i>Limone, Lampone, Mirtillo, Arancia Amara</i> 35cl	6.5	
+ Möhl Shorley 33cl	5	
+ Rivella Rot 33cl	5	
+ Fusetea <i>Blacktea, Lemon, Lemongrass</i> 33cl	5	
+ Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl	5	
+ Thomas Henry <i>Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer</i> 20cl	5.5	
Trojka Energy 25cl	6.5	

FRUCHTSÄFTE

Michel Orange Premium Fairtrade 30cl	5
Michel Ananas 30cl	5
Michel Pinkt Grapefruit 30cl	5
Michel Cranberry 30cl	5
Michel Tomate 20cl	4



KAFFEE- SPEZIALITÄTEN & TEE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kulinarisch verprechen wir einen ausgewogenen Mix aus klassischer Schweizer Küche mit modernen Ansätzen und spannenden vegetarischen & veganen Kreationen aus regionalen und saisonalen Produkten. Im umfangreichen Weinangebot sind auch Erzeugnisse aus Högger Rebbergen zu finden.

Kaffee	4.5
Espresso	4.5
Doppio	6
Cappuccino	5.5
Schale	5.5
Latte Macchiato	6.5
Kafischnaps, Kaffee mit Schuss	7.5
Holdi's Carajillo Brandy, Espresso, Mut	7.5
Jahn's Espresso Tonic Das Getränk usem Chreischeib	9

TEE IN BÜTELI ODER FRISCH

Kulinarisch verprechen wir einen ausgewogenen Mix aus klassischer Schweizer Küche mit modernen Ansätzen und spannenden vegetarischen & veganen Kreationen aus regionalen und saisonalen Produkten. Im umfangreichen Weinangebot sind auch Erzeugnisse aus Högger Rebbergen zu finden.

Schwarz English Breakfast	4.5
Verveine	4.5
Kamille Nur auf Rezept	4.5
Früchte	5.5
Frische Pfefferminze	5.5
Frischer Ingwer mit Honig	6.5
Holdrio Hagebutte mit Zwetschgenschnaps	7.5
Pfäffireto Pfefferminze mit Amaretto	7.5

DEKLARATION



DEKLARATION

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren die gesetzlichen MwSt.

DEKLARATION FOOD

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle unsere Fleisch- und Fischarten sind aus der Schweiz.
Die Riesencrevetten sind aus Vietnam.

DEKLARATION BEVERAGE

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe
— Von Bier, Wein und Apfelwein an unter 16-Jährige
— Und von Spirituosen und Alkopops an unter 18-Jährige.

Das Personal darf einen Ausweis verlangen. Dabei ist es selbstverständlich, dass die Maske abgenommen wird.