

	<i>Seite</i>
<i>Fingerfood</i>	3
<i>Frisch und knackig, Suppe</i>	4
<i>Klassisch und geliebt</i>	5
<i>Süss verführt</i>	6
<i>Kaffee und Tee</i>	7-8
<i>Wasser, Süssgetränke und Säfte</i>	9-10
<i>Champagner & Prosecco</i>	11
<i>Prickelnde Aperio-Drinks</i>	12
<i>Wein</i>	13-19
<i>Biere</i>	20-22
<i>Spirituosen</i>	23-28
<i>Cocktails, Mocktails</i>	29-33

(V+) = vegan / (V) = vegetarisch

Mieten Sie das ODEON – exklusiv

Gerne beraten wir Sie bei der Planung Ihrer unvergesslichen Feier im legendären ODEON.

info@odeon.ch, Eindrücke auf unserer Homepage!

Folgen Sie uns:



*@odeonzuerich
www.odeon.ch*

...über Sternenregen auf Google würden wir uns auch sehr freuen, Danke.



Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Brot (Toastbrot/Frankreich) sowie zertifizierten Fisch (Crevetten/Vietnam) und Eier aus Freilandhaltung.

Wo es sinnvoll ist, setzen wir auf Bio-Produkte und Regionalität.

Gerne steht unser Team bei Fragen zu Allergien zur Verfügung.

Frühstück: Montag – Freitag 08:00 – 11:30, Brunch: Samstag und Sonntag 09:00 – 14:00

Hauptkarte ab 11:30 – 23:00 Uhr, Freitag und Samstag 11:30 – 00:30

Fingerfood

Austern Fine de claires N° 2 Marennnes-Oléron <i>auf Eis gelegt, mit Zitrone und Schalotten-Rotweinvinaigrette</i>	3 Stück	22.5
Schweizer Käse & Oliven (V) für de Spass		15
ODEON Plättli Swiss Style <i>Mostbröckli, Coppa, Zürcher Landjäger, Bergkäse, Sbrinz Oliven, Hausbrot</i>	zum Schlemmen oder Teilen ich esse alles allein	41 27
Hausgemachte Falafel (V) <i>Joghurt-Minze-Sauce, Hummus</i>	3 Stück	18
Chili-Knoblauch Crevetten <i>geröstetes Hausbrot</i>		26
Knusprige Chicken Tenders <i>Pouletstreifen paniert, cremiger Kräuterdip</i>		24
Tomaten-Käse Toast (V)		14.5
Cubano Sandwich <i>Schweinsbraten, Schweinsrippli, Käse, Honig-Senfsauce</i>		28
ODEON Fries (V) – einfach so zum nehmen <i>Perfekte Beilage auch zum Toast + Trüffel-Aioli</i>	gross klein	11.5 8 3

Frisch und knackig

Chèvre Chaud (V) 32.5
Ziegenkäse mit Thymian-Honig, Randen, Rucola, Apfel, Baumnüsse

Avocado Tatar (V+) 29
mit Schalotten, Tomaten, Limettensaft
geröstetes Hausbrot und Butter als Vorspeise 20

Caesar Salad
Lattich, Croûtons, Parmesan, Caesar Dressing
Mit Pouletbrust und Speck 34.5
Mit Crevetten und Avocado 36

Croque Madame 27
Grüner Salat

Suppe

Französische Zwiebelsuppe 16
Überbackener Käsecroûton

Tagessuppe – das Team gibt gerne Auskunft 12.5

Klassisch und geliebt

***100% Zürcher Bio-Rindfleisch aus nächster Nähe in höchster Qualität,
veredelt durch die «Wanger's Landmetzg»-Handwerkskunst (Küsnacht ZH)***

ODEON Beef Burger – das Original nach Hausrezept 39

Chef Sauce, Gurke, Salat, Tomate

dazu ODEON Fries und Coleslaw

+ Spiegelei / Käse / Speck je 2.5

ODEON Rindstatar, geliebt und beliebt 39

mit Schalotten, Essiggurken, Kapern, Eigelb

als Vorspeise 26

geröstetes Hausbrot und Butter

+ 2cl Camus Cognac 8

200g Rindsfilet an Pfeffersauce (Metzgerei Angst) 58

ODEON Fries oder grüner Salat

Zürcher Geschnetzeltes 49

Kalbfleisch, Champignon-Rahmsauce, Butterrösti

Club Sandwich 38

Gebatene Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurke

dazu ODEON Fries oder Salat

Hausgemachte Rösti (V) 27

Bergkäse, Spiegelei

+ Speck / extra Spiegelei je 2.5

Aufpreis für 2. Gedeck Besteck, Servietten etc. 3

Süss verführt

Coup Heidi 17.5
2 Kugeln Vanille Glace, lauwarme Heidelbeeren, Schlagrahm

Coup Dänemark 17.5
2 Kugeln Vanille Glace, warmer Schokosauce, Schlagrahm

Schweizer Glace LIPP LES ARTISANALES pro Kugel 5.5
Vanille, Schokolade, Kaffee, Mango, Zitrone
+ Schlagrahm 1.5

Glutenfreier hausgemachter Schokoladenkuchen 13
serviert mit Schlagrahm und viel Liebe



Wienerische Verführungen by ODEON



«**Arme Ritter**» – das gibt's nur hier im ODEON 15
Buttergipfeli in Milch und Ei, grilliert, hausgemachte Heidelbeer-Marmelade, Schlagrahm

Wiener Eiskaffee 15.5
Vanilleglace mit Kaffee und Schlagrahm

Hausgemachter Apfelstrudel 16
nach Wiener Art mit Rum, hausgemachte Vanillesauce

Wiener Kaffeehauskultur

Premium-Kaffee von Julius Meinl aus 100 % Arabica-Bohnen

Kleiner Schwarzer / Brauner <i>Espresso mit / ohne Kaffeerahm</i>	6
Grosser Schwarzer / Brauner <i>Doppelter Espresso mit / ohne Kaffeerahm</i>	8.5
Verlängerter (Café Crème) <i>Espresso mit heissem Wasser aufgegossen</i>	6
Kaffee verkehrt (Schale) <i>Verlängerter mit heisser, aufgeschäumter Milch</i>	6.5
Cappuccino <i>Espresso mit viel geschäumter Milch</i>	7
Flat White <i>Doppelter Espresso mit geschäumter Milch</i>	9.5
Latte Macchiato <i>Espresso mit viel heisser Milch und feinem Milchschaum geschichtet</i>	8
ODEON Mélange <i>Espresso mit Schlagrahm</i>	8.5
Kaffee Fredo <i>Kalter Kaffee mit Eis im Shaker gemischt, Milch</i>	9.5
Aufpreis für Hafermilch	1

Milchgetränke servieren wir gerne bis 17:00 Uhr.

Heissgetränke

<i>Tee</i> - <i>BIO Organic</i> Collection - Julius Meinl <i>Earl Grey, Bergkräuter, Grüntee mit Jasmin, Minze, Früchtetee, Ingwer-Zitrone, Darjeeling, Kamille, Saisontee</i>	7
<i>Chai Latte</i>	9
<i>Schokolade Julius Meinl Trinkschokolade</i>	8
<i>Ovomaltine</i>	7
<i>Chocolat Mélange</i>	9.5
<i>Corretto Grappa / Cognac</i>	12
<i>Irish Coffee / Amaretto Coffee / Baileys Coffee</i>	17
<i>Kafi Lutz Zwetschgen / Kirsch / Kräuter etc.</i>	12.5
<i>Tee Rum</i>	13.5

Milchgetränke servieren wir gerne bis 17:00 Uhr.

Wasser und Süssgetränke

<i>Fred Tschanz Wasser</i>	<i>50 cl</i>	<i>3</i>
<i>Durstlöscher aus Zürcher Wasserquellen – schont die Umwelt 1000-fach.</i>		
<i>Hausgemachter Eistee</i> <i>(in der Bügelflasche)</i>	<i>35 cl</i>	<i>9</i>
<i>ODEON Lemon Squash</i> <i>(hausgemacht und erfrischend)</i>	<i>30 cl</i>	<i>9</i>
<i>Mineralwasser (Rhäzünser / Arkina)</i>	<i>40 cl</i>	<i>7.5</i>
	<i>80 cl</i>	<i>13.5</i>
<i>Coca-Cola / Cola Zero</i>	<i>33 cl</i>	<i>7.5</i>
<i>Rivella Blau</i>	<i>33 cl</i>	<i>7</i>
<i>BIO Trauben Schorle Rot Adam + UVA</i>	<i>33 cl</i>	<i>8</i>
<i>Apfel BIO -Schorle von Möhl naturtrüb</i>	<i>33 cl</i>	<i>7.5</i>
<i>Schweppes (Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon)</i>	<i>20 cl</i>	<i>7</i>
<i>Fever-Tree Tonic Water</i>	<i>20 cl</i>	<i>8</i>
<i>Red Bull</i>	<i>25 cl</i>	<i>9</i>
<i>Sirup für die Kleinen, wenn Sie ganz lieb danach fragen</i>	<i>offeriert</i>	

Säfte

<i>Frischer Orangensaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>8</i>
<i>Cranberry Saft</i>	<i>20 cl</i>	<i>7</i>
<i>Ananassaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>7</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>8.5</i>
<i>Pfirsichsaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>7</i>

Teilvergoren

<i>Möhl Saft vom Fass, Apfelwein trüb 4.0 %</i>	<i>50 cl</i>	<i>10</i>
---	--------------	-----------

Aperitif *(alkoholfrei)*

<i>Sanbitter</i>	<i>10 cl</i>	<i>8</i>
<i>Chinotto</i>	<i>20 cl</i>	<i>8</i>

Schäumende Perlen

10 cl 37.5 cl 75 cl 1.5 l

Champagner

ODEON Cüpli – Lanson «Black Création 259» 12.5 %
Das Cüpli – im Odeon erfunden!

19.5 138 252

Champagne Lanson „Le Rosé Création 67“ brut 12.5 %

142

Champagne Lanson „Le Blanc de Blancs“ brut 12.5 %

76 146

Louis Roederer Collection Brut 12.5 %

68 144 279

Louis Roederer Rosé 2018 / Mag. 2013 12.5 %

79 168 299

Louis Roederer Cristal 2014/16 12 %

315

Dom Pérignon AOC Vintage 2015 12.5 %

305

Sekt / Schaumwein

Bründlmayer rosé brut Reserve, Flaschengärung 11.5 % traumhaft

102

Franciacorta

Franciacorta Mosnel brut DOCG 12 %

79

Prosecco

Pra Della Luna DOC Extra Dry 11 %

11 69

Alkoholfrei

Adam+Uva BIO Rosé Bubbles

69

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Prickelnde Apero-Drinks

<i>Aperol Spritz</i> <i>Aperol, Prosecco, Mineralwasser</i>	<i>20 cl</i>	<i>15.5</i>
<i>Odeon Spritz</i> <i>von allem ein wenig mehr!</i> <i>Campari, Aperol, Prosecco, Mineralwasser</i>	<i>20 cl</i>	<i>17</i>
<i>Hugo</i> <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, frische Minze</i>	<i>20 cl</i>	<i>16</i>
<i>Marito verde Spritz</i> <i>Marito, Mineralwasser</i>	<i>20 cl</i>	<i>13</i>
<i>Weisswein</i> <i>gespritzt (sauer oder süss)</i> <i>Weisswein, Mineralwasser oder Limonade</i>	<i>20 cl</i>	<i>12.5</i>
<i>Blanc Cassis</i> <i>Weisswein, Crème de Cassis</i>	<i>10 cl</i>	<i>12.5</i>
<i>Campari Spritz</i> <i>Campari, Prosecco, Mineralwasser</i>	<i>20 cl</i>	<i>16.5</i>

Weisswein offen

	10 cl	75 cl
Verdejo Finca Montepedroso 12.5 %	10	68
Verdejo – Bodega Finca Montepedroso DO Rueda, Spanien 2025 – elegant, samtig mit gutem Volumen		
Riesling - Silvaner Zweifel 12 %	10.5	69
Riesling-Silvaner – Zweifel & Co. AG AOC Zürich, Schweiz 2025 – warme Gewürznoten, süffig		
Pinot Grigio 12 %	9.5	67
Pinot Grigio Cavaliere – Castello di Gabbiano DOC-Venezien, Italien 2025 – fruchtig, mineralisch, traditionell		
Grüner Veltliner Domäne Gobelsburg 12.5 %	11	70
Grüner Veltliner – Weingut Schloss Gobelsburg DAC Kamptal, Österreich 2025 – ausgewogen, idealer Aperitif Wein		

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Weisswein

75 cl

Riesling Domäne Gobelsburg 12.5 %

72

Riesling – Weingut Schloss Gobelsburg

DAC Kamptal, Österreich 2024 – saftig, präsente Säure, aromatisch

Chardonnay 13 %

71

Chardonnay Leithaberg DAC – Gernot Heinrich

Burgenland, Österreich 2022 – herrlich, echt, ausgeglichen und kraftvoll

Albariño Castiñeira 12.5 %

69

DOC Albariño – Lagar de Pintos

Rias Baixas, Spanien 2025 – frisch, elegant, ausgewogen (Sommerwetter)

Terre Alte Bianco 12.5 %

70

Merlot Bianco – Gialdi SA

DOC Ticino, Schweiz 2025 – florale Noten, Holunder

Sauvignon Blanc 12.5 %

72

Sauvignon Blanc Kalk und Kreide, BIO – Weingut Tement

Südsteiermark DAC, Österreich 2024 – intensiv, komplex, Zitrus und Minze

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Weisswein Raritäten

75 cl

150 cl

Pouilly-Fuissé 13 %

79

Chardonnay – Domaine Mathias

Bourgogne AC, Mâconnais, Frankreich 2023 – klassisch, elegant

Riesling 7.5 %

68

Riesling Kabinett – Maximin Grünhaus - Familie von Schubert

Ruwer, Deutschland 2023 – knackig, lieblicher Weltklasse Riesling

Typische Mosel-Stilistik, Restsüsse, 7.5 % Alkohol und macht trotzdem Spass

Die Fesche 12.5 %

72

Grüner Veltliner Federspiel – Weingut Eder

Niederösterreich, Wachau, Österreich 2024– ausgewogen, mit typischem Pfefferl

Grüner Veltliner Ried Loibenberg 13.5 %

118

225

Grüner Veltliner – Weingut Emmerich Knoll

Wachau Unterloiben, Österreich 2022 – eine trinkbare Legende

Grüner Veltliner Ried Kirchberg 13.5 %

72

Grüner Veltliner – Artner

Carnuntum, Niederösterreich 2024 – cremig, zarte Säure, mineralisch

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Rosé	10 cl	75 cl	1.5 l
Rosé im Steinkrug 13,2 %		68	
Pinot Noir – Zweifel 1898			
AOC Zürich, Schweiz 2025 – süssliche Gewürze, elegant			
Leos Cuvée Augusta 12.5 %	11	68	142
Grenache, Bourboulenc, Vermentino – Domaine de Leos			
IGP Méditerranée, Frankreich 2025 – fruchtig, knackig, würzig			
Château Miraval 12.5 %		76	
Cinsault Grenache, Syrah, Rolle – Château Miraval			
Côtes de Provence A.O.P., Frankreich 2025 – blumig, Pfirsich, leicht salzig			
Rosé La Mascaronne 91 Punkte Robert Parker 13.5 %		87	
Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle – Chateau La Mascaronne			
Côtes de Provence A.O.P., Frankreich 2022/25 – blumig, samtig			

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Rotwein offen

	10 cl	75 cl
Ripasso Valpolicella Superiore 13.5 % <i>Corvina, Rondinella, Negrara, Molinara – Cecilia Beretta Veneto DOC, Italien 2023 – weiche Tannine, geschmeidig</i>	9.5	65
Mare'Ma 13.5 % <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese – Tenuta Fertuna Toscana IGT, Italien 2020 – vollmundig, vielschichtig</i>	11.5	74
Azamor 14 % <i>Syrah, Alicante, Touriga Franca, Merlot Touriga National, Petit Verdot – Azamor Wines Alentejo, Portugal 2022 – fruchtig mit erdigen Noten</i>	10.5	69
Château Cap de Faugères 14.5 % <i>Cabernet Franc, Merlot – Château Faugères Castillon Côtes de Bordeaux, Frankreich 2022 – würzig, fruchtig</i>	12.5	76

Rotwein

75 cl

Les Terrasses 14.5 %

94

Grenache – Bodegas Alvaro Palacios

Priorat, Katalonien, Spanien DOC 2022 – mächtig, dicht, aromastark

Pinot Noir Barrique N° 14.5 %

88

Pinot Noir – Zweifel 1898

Ostschweiz, Schweiz 2022 – samt Tannine, Zimt und Erdbeeren

Le Volte 13 %

76

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Tenuta Dell'Ornellaia

Toskana IGT, Italien 2022 – fruchtig, raffiniert und elegant

Merlot California Decoy 14 %

82

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Duckhorn Vineyards

Kalifornien, USA, 2021 – Pflaume, weiche Textur, fruchtiges Finale

BHILAR Tinto 13.5 %

68

Tempranillo, Garnacha, Viura – Bodegas Bhilar

Rioja, Spanien 2023 – intensiv, tiefgänglich, perfektes Tannin

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Rotwein – Grosses und Schönes

Figuro 12 Crianza Magnum 1.5 Liter 15 %	158
100 % Tempranillo - Garcia Figuro	
DO Ribera del Duero, Spanien, 2018 elegant, aromadicht, würzig	
Mas Collet Jeroboam 5 Liter (6.6 Flaschen) 14.5 %	425
Carinena, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta - Celler de Capçanes	
Montsant, Spanien, 2023 – ideal ab 3 Personen	
Magari – Angelo Gaja 0.75 Liter 14.5 %	125
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot– Ca’ Marcanta	
Marema, Bolgheri DOC, Toskana Italien 2021 – ein Wein des Grossmeisters Angelo Gaja	
Blaifränkisch Reserve 13.5 %	105
Blaifränkisch, – Günter und Regina Triebaumer	
Burgenland, Leithaberg, Österreich, 2022 – Spitzenrotwein aus Österreich, MEGA	

Weine aus der Grossflasche – im offenen Ausschank...

...wechselndes Angebot.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Bier offen

Feldschlösschen Original 4.8 %
Rheinfelden, Schweiz

25 cl

30 cl

50 cl

7.5

11

Feldschlösschen Helvetic 4.7 %
Rheinfelden, Schweiz

8

11.5

Valaisanne Pale Ale 5.2 %
Wallis, Schweiz

8.5

11.5

Grimbergen Blonde 6.7 %
Belgien

7.5

13.5

Valaisanne Zwickelbier 5.4 %
Wallis Schweiz, unfiltriert

8.5

12

Bier Flaschen

Appenzeller Quöllfrisch 4.8 %
Appenzell, Schweiz

50 cl *10*

Paulaner Hefeweizen 5.5 %
Bayern, Deutschland

50 cl *10.5*

San Miguel 5.4 %
Spanien

33 cl *10*

*Zuhause weiter «DRINKen»? Kein Problem!
Fragen Sie unseren Service
nach dem Take-away Sortiment.*

Bier Flaschen – Alkoholfrei

<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i> 0.5 % <i>Rheinfelden, Schweiz</i>	<i>33 cl</i>	<i>9</i>
<i>Paulaner Hefe-Weissbier Alkoholfrei</i> 0.5 % <i>Bayern, Deutschland</i>	<i>50 cl</i>	<i>10.5</i>
<i>Schweppes Ginger Beer</i> 0.0 %	<i>20 cl</i>	<i>8.5</i>

Take Away Bier

<i>Feldschlösschen Original Dose</i> 4.8 % <i>Rheinfelden, Schweiz</i>	<i>50 cl</i>	<i>7.5</i>
--	--------------	------------

Aperitif

<i>Campari</i> 25 %	4 cl	9.5
<i>Campari - Soda</i> 25 %	4 cl	11
<i>Cynar</i> 16.5 %	4 cl	9.5
<i>Martini Rosso / Bianco</i> 15 %	4 cl	9.5
<i>Aperol</i> 11 %	4 cl	9.5
<i>Ricard Pastis de Marseille</i> 45 %	4 cl	11

Bitter

<i>Averna</i> 29 %	4 cl	10
<i>Fernet – Branca</i> 35 %	4 cl	10
<i>Ramazotti Amaro</i> 30 %	4 cl	10
<i>Appenzeller Alpenbitter</i> 29 %	4 cl	9.5
<i>Jägermeister</i> 35 %	2 cl	8.5
<i>Underberg</i> 44 %	2 cl	8.5
<i>Braulio Amaro Alpino</i> 21 %	4 cl	9.5

Gin

<i>Monkey 47</i> 47 %	4 cl	19
<i>Gin Mare</i> 42.7 %	4 cl	18
<i>Tanqueray London Dry</i> 41.3 %	4 cl	19
<i>Turicum</i> 41.5 %	4 cl	19
<i>Hendrick's</i> 41.4 %	4 cl	16
<i>Beefeater London Dry</i> 40 %	4 cl	14
<i>Bombay Sapphire</i> 40 %	4 cl	15

Vodka

<i>Absolut</i> 40 %	4 cl	14
<i>Grey Goose</i> 40 %	4 cl	18
<i>Stolichnaya</i> 40 %	4 cl	14
<i>Turicum Vodka</i> 41.5 %	4 cl	15
Premium Vodka <i>Elit EIGHTEEN</i> 40 %	4 cl	19

+ Mineralwasser, Süssgetränke oder Säfte	4
+ Red Bull / Fever-Tree	5

Whisk(e)y

<i>Ballantines</i> 40 %	4 cl	14
<i>Chivas Regal 12 years Blended Scotch</i> 40 %	4 cl	17
<i>Jameson Irish</i> 40 %	4 cl	14
<i>Jack Daniels Tennessee Sour Mash</i> 40 %	4 cl	14
<i>Canadian Club</i> 40 %	4 cl	14
<i>Jim Beam Bourbon</i> 40 %	4 cl	14

Malt

<i>Lagavulin - Islay Single Malt 16 years</i> 43 %	4 cl	19.5
<i>Dalwhinnie - Highland Single Malt 15 years</i> 43 %	4 cl	18
<i>Oban Single - Malt 14 years</i> 43 %	4 cl	19
<i>Monkey Shoulder - Blended Malt</i> 40 %	4 cl	17
<i>Glenlivet Fonders Reserve - Single Malt, American Oak Selection</i> 40 %	4 cl	17

Sherry / Portwein

<i>Tio Pepe Fino Muy Seco</i> 15 %	4 cl	10
<i>Sandeman Fine White Porto</i> 19.5 %	4 cl	12
<i>Taylors 10 Years</i> 20 %	4 cl	14

Rum

<i>Havana Club Añejo 3 Años 37.5 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>14</i>
<i>Havana Club Añejo 7 Años 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>15</i>
<i>Ron Diplomatico Reserva Exclusiva 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>18</i>
<i>Rum Planteray XO Anniversary 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>19</i>
<i>Rum Pyrat XO Reserve 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>24</i>

Tequila

<i>Patron Anejo 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>29</i>
<i>Patron Anejo Silver 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>24</i>
<i>Olmeca 35 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>12</i>
<i>Don Julio Reposado 38 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>18</i>
<i>Don Julio Blanco 38 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>17</i>

<i>+ Mineralwasser, Süssgetränke oder Säfte</i>	<i>4</i>
<i>+ Red Bull / Fever-Tree</i>	<i>5</i>

Cognac / Brandy / Armagnac

<i>Remy Martin VSOP</i> 40 %	2 cl	16
<i>Hennessy VS</i> 40 %	2 cl	14.5
<i>Martell Cordon Bleu</i> 40 %	2 cl	28.5
<i>Camus VS</i> 40 %	2 cl	14
<i>Carlos I</i> 40 %	2 cl	13
<i>Veterano Solera</i> 30 %	2 cl	11
<i>Armagnac Ferte de Partenay VSOP</i> 40%	2 cl	13

Grappa

<i>Berta Elisi Barrique Berta Selection</i> 43 %	2 cl	15
<i>Berta Tre Soli Tre Nebbiolo</i> 43 %	2 cl	16
<i>Berta Roccanivo Barbera</i> 43 %	2 cl	19
<i>Villa de Varta Moscato (klar)</i> 40 %	2 cl	15

Calvados

<i>Père Magloire Fine Pays d'Auge</i> 40 %	2 cl	9.5
<i>Château du Breuil 15 ans</i> 41 %	2 cl	18.5

Obstbrand

<i>Etter Vieille Pomme Royale / Alter Apfel « Barrique » 40 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>16.5</i>
<i>Etter Wild-Kirsch 42 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>16.5</i>
<i>Etter Vieille Poire Williams Birne «Barrique» 40 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>15.5</i>
<i>Rochelt Basler Kirsch 2015 50 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>30</i>
<i>Vieille Prune Morin VSOP 41 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>17</i>

Likör

<i>Baileys 17 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>11</i>
<i>Cointreau 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>12</i>
<i>Amaretto Disaronno 28 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>12</i>
<i>Sambuca 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>12</i>
<i>Grand Marnier 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>12</i>
<i>Southern Comfort 35 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>12</i>
<i>Frangelico Liqueur 20 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>9.5</i>

Aperitif Cocktails

Cocktails servieren wir gerne ab 17:00 Uhr

<i>Campari Shakerato</i> <i>Campari geschüttelt</i>	15
<i>Bloody Mary</i> <i>Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestersauce, Zitronensaft, Gewürze</i>	19
<i>Manhattan</i> <i>Canadian, Vermouth Rosso, Angostura, Kirsche</i>	18.5
<i>Dry Martini</i> <i>Gin, Martini Extra Dry, Olive</i>	18.5
<i>Vodka Martini</i> <i>Vodka, Martini Extra Dry, Olive</i>	18.5
<i>Negroni / Sbagliato</i> (mit Prosecco) / <i>Boulevardier</i> (Jim Beam) <i>Campari, Gin, Vermouth Rosso</i>	19
<i>Americano</i> <i>Campari, Martini Rosso, Soda</i>	19
<i>Espresso Martini</i> <i>Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso</i>	19.5
<i>Marilyn Monroe</i> <i>Havanna 7 Años, Kahlua, Baileys, Milch, Rahm</i>	18.5

Classic Cocktails

Cocktails servieren wir gerne ab 17:00 Uhr

White Russian <i>Vodka, Kahlua, Rahm</i>	18.5
Pimm's No. 1 <i>Pimm's, Ginger Ale, Gurke, Zitrone, Orange, Kirsche, Minze</i>	19.5
Side Car <i>Cognac, Cointreau, Zitronensaft</i>	18.5
Old Fashioned <i>Bourbon Whiskey, Angostura, Soda, Kirsche</i>	18.5
Singapore Sling <i>Gin, Sherry, Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Angostura, Soda</i>	18.5
Cosmopolitan <i>Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft</i>	18.5
Mai Tai <i>Dunkler Rum, weisser Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft</i>	18.5
Long Island Ice Tea <i>Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola</i>	28

Classic Cocktails

Cocktails servieren wir gerne ab 17:00 Uhr

Moscow Mule	19
<i>Vodka, Gurke, Minze, Ginger Beer</i>	
Zürcher Mule <i>Turicum Gin</i>	21
<i>Vodka, Gurke, Minze, Ginger Beer</i>	
Tequila Sunrise	18.5
<i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>	
Piña Colada / Erdbeer Colada	19.5
<i>Dunkler Rum, weisser Rum, Malibu, Ananassaft, Kokosnusscrème</i>	
Caipirinha	18.5
<i>Cachaça, Limetten, Rohrzucker</i>	
Caipiroska	18.5
<i>Vodka, Limetten, Rohrzucker</i>	
Mojito / Italian Mojito...mit Campari	18.5
<i>Weisser Rum, Soda, Minze, Rohrzucker</i>	
Erdbeer Mojito	19
<i>Weisser Rum, Soda, Minze, Rohrzucker, Erdbeerpüree</i>	
Daiquiri	18.5
<i>Rum, Triple Sec, Limettensaft</i>	
Dark'n' Stormy	18.5
<i>Dunkler Rum, Limettensaft, Ginger Beer</i>	

Fizz and Sours

Cocktails servieren wir gerne ab 17:00 Uhr

<i>Gin Fizz</i>	18.5
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	
<i>Whiskey Sour / New York Sour...mit Rotwein</i>	19
<i>Whiskey, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	
<i>Amaretto Sour</i>	18.5
<i>Amaretto, Zitronensaft</i>	
<i>Tequila Sour</i>	18.5
<i>Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	
<i>Aperol Sour / Campari Sour</i>	19
<i>Aperol / Campari, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	
<i>Pisco Sour</i>	18.5
<i>Pisco, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
<i>Averna Sour</i>	18.5
<i>Averna, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
<i>Frangelico Sour</i>	18.5
<i>Frangelico, Zitronensaft, Ananassaft, Zuckersirup</i>	
<i>Morgenthaler</i>	19.5
<i>Amaretto, Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	

Alkoholfreie Cocktails - Mocktails

Cocktails servieren wir gerne ab 17:00 Uhr

Green Leaves		18
<i>Ginger Ale, Limettensaft, Minze, Rohrzucker</i>		
Bora Bora		18
<i>Passionsfruchtsaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup</i>		
Virgin Colada		18
<i>Ananassaft, Limettensaft, Kokosnusscrème</i>		
Virgin Caipirinha		18
<i>Limetten, Zucker, Ginger Ale</i>		
Ali's Odeon Sling		18
<i>Pfirsichsaft, Ananassaft, Orangensaft, Cranberry Saft</i>		
Florida		18
<i>Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft</i>		
Ali's Spezial Shots...	2 cl	8
<i>Vodka, Tequila oder Züri Gin als Shot</i>	2 cl	9
	4 cl	14
<i>Jägermeister, Underberg</i>	2 cl	8.5

Öffnungszeiten

Mo bis Do: 07:00 bis 00:00 Uhr

Fr: 07:00 bis 02:00 Uhr

Sa: 09:00 bis 02:00 Uhr

So: 09:00 bis 00:00 Uhr

Nachtzuschlag:

00:00 – 01:00 Uhr: CHF 1.00

Freitag und Samstag

23:00 – 00:00 Uhr: CHF 1.00

00:01 Uhr – Ende: CHF 2.00

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.



*Ein Betrieb der
Fred Tschanz Gruppe,
gemeinnützig seit 1997.*