

	<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 Aperero-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 (Lachs/Norwegen, 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
Crostini		
Avocado Tatar (V+)	4 Stück	23
ODEON Rindstatar	4 Stück	26
Rauchlachs und Frischkäse	4 Stück	26
ODEON Plättli Swiss Style	zum Schlemmen oder Teilen	41
Mostbröckli, Coppa, Zürcher Landjäger, Bergkäse, Sbrinz Oliven, Hausbrot	ich esse alles allein	27
Chili-Knoblauch Crevetten <i>geröstetes Hausbrot</i>		26
Knusprige Chicken Tenders <i>Pouletstreifen paniert, cremiger Kräuterdip</i>		24
Käse Toast - immer wieder gut...		
Schinken		14.5
Tomaten (V)		14.5
ODEON Fries (V) – einfach so zum nehmen	gross	11.5
Perfekte Beilage auch zum Toast	klein	8
+Trüffel-Aioli		3
		3

Frisch und knackig

<i>Salat Chèvre Chaud (V)</i>	32.5
<i>Ziegenkäse mit Thymian-Honig, garnierter Salat, Hausdressing</i>	
<i>Avocado Tatar (V+)</i>	29
<i>mit Schalotten, Tomaten, Limettensaft</i>	
<i>geröstetes Hausbrot und Butter</i>	als Vorspeise 20
<i>Caesar Salad</i>	
<i>Lattich, Croûtons, Parmesan, Caesar Dressing</i>	
<i>Mit Pouletbrust und Speck</i>	34.5
<i>Mit Crevetten und Avocado</i>	36
<i>Croque Madame mit Salatgarnitur</i>	27

Suppe

<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	16
<i>Überbackener Käsecroûton</i>	
<i>Tagessuppe – das Team gibt gerne Auskunft</i>	12.5

Klassisch und geliebt

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

ODEON Beef Burger – das Original nach Hausrezept		39
<i>Chef Sauce, Gurke, Salat, Tomate dazu ODEON Fries und Coleslaw + Spiegelei / Käse / Speck</i>	<i>je</i>	2.5
ODEON Rindstatar, geliebt und beliebt		39
<i>mit Schalotten, Essiggurken, Kapern, Eigelb geröstetes Hausbrot und Butter + 2cl Camus Cognac</i>	<i>als Vorspeise</i>	26
Zürcher Geschnetzeltes		49
<i>Kalbfleisch, Champignon-Rahmsauce, Butterrösti</i>		
Club Sandwich		38
<i>Gebratene Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurke dazu ODEON Fries oder Salat</i>		
Hausgemachte Rösti (V)		27
<i>Bergkäse, Spiegelei + Speck / extra Spiegelei</i>	<i>je</i>	2.5
Penne all'amatriciana		29.5
<i>Guanciale, Tomaten, Pecorino Romano</i>		
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 6

Espresso mit / ohne Kaffeerahm

Grosser Schwarzer / Brauner 8

Doppelter Espresso mit / ohne Kaffeerahm

Verlängerter (Café Crème) 6

Espresso mit heissem Wasser aufgegossen

Kaffee verkehrt (Schale) 6.5

Verlängerter mit heisser, aufgeschäumter Milch

Cappuccino 7

Espresso mit viel geschäumter Milch

Flat White 9

Doppelter Espresso mit Milch

Latte Macchiato 7.5

Espresso mit viel heisser Milch und feinem Milchschaum geschichtet

ODEON Mélange 8

Espresso mit Schlagrahm

Kaffee Fredo 9

Kalter Kaffee mit Eis im Shaker gemischt, Milch

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>	8
<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 Zwetschggen / Kirsch / Chrüter etc.</i>	13.5
<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. Ein Drittel des Verkaufspreises geht an unsere Stiftung für bedürftige Zürcher Kinder und Jugendliche.</i>		
<i>Hausgemachter Eistee</i> (in der Bügelflasche)	<i>35 cl</i>	<i>9</i>
<i>ODEON Lemon Squash</i> (hausgemacht und erfrischend)	<i>30 cl</i>	<i>9</i>
<i>Mineralwasser</i> (Rhäzünser / Arkina)	<i>40 cl</i>	<i>7</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</i> (Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon)	<i>20 cl</i>	<i>7</i>
<i>Alpinesse</i> (Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon)	<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</i>
<i>Pfirsichsaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>6.5</i>
<i>Möhl Saft vom Fass, Apfelwein Trüb alkoholfrei</i>	<i>50 cl</i>	<i>10</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 Label Brut 12.5 %

19.5 138 252

Das Cüpli – im Odeon erfunden!

Lanson Black Label Brut Rose 12.5 %

142

Lanson BIO-Organic Brut Bio 12.5 %

146

Louis Roederer Collection Brut 12.5 %

68 144 279

Louis Roederer Rosé 2016/17 / Mag. 2013 12.5 %

79 168 299

Louis Roederer Cristal 2014 12 %

315

Dom Pérignon AOC Vintage 2015 12.5 %

305

Sekt / Schaumwein

Bründlmayer rosé brut Reserve, Flaschengärung 11.5 % traumhaft

102

Franciacorta

Villa Franciacorta brut Emozione DOCG 2020 12.5 %

79

Prosecco

Pra Della Luna DOC Extra Dry 11 %

11 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 2024 – elegant, samtig mit gutem Volumen		
Albariño Castiñeira 12.5 %	10	69
DOC Albariño – Lagar de Pintos Rias Baixas, Spanien 2024 – frisch, elegant, ausgewogen (Sommerwetter)		
Féchy Sélection Zweifel 12 %	9.5	61
Chasselas – Berthaudin AOC La Côte, Schweiz 2023 – mineralisch, Zitrus, feine Heublume		
Pinot Grigio 12 %	9.5	67
Pinot Grigio Cavaliere – Castello di Gabbiano DOCG Langhe, Italien 2024 – leicht mineralisch, perfekter Aperitif		
Grüner Veltliner Domäne Gobelsburg 12.5 %	10.5	70
Grüner Veltliner – Weingut Schloss Gobelsburg DAC Kamptal, Österreich 2024 – ausgewogen, idealer Aperitif Wein		

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Weisswein

75 cl

Riesling Domäne Gobelsburg 12.5 %

72

Riesling – Weingut Schloss Gobelsburg

DAC Kamptal, Österreich 2022 – saftig, präsenre Säure, aromatisch

Chardonnay 13 %

69

Chardonnay Leithaberg DAC – Gernot Heinrich

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

Roero Arneis Montebertotto 12.5 %

67

Roero Arneis – Castello di Neive

DOC-Venezien, Italien 2024 – fruchtig, mineralisch, traditionell

Terre Alte Bianco 12.5 %

69

Merlot Bianco – Gialdi SA

DOC Ticino, Schweiz 2023/24 – florale Noten, Holunder

Sauvignon Blanc 12.5 %

69

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 %

76

Chardonnay – Domaine Mathias

Bourgogne AC, Mâconnais, Frankreich 2023 – klassisch, elegant

Riesling 7.5 %

68

Riesling Kabinett – Maximin Grünhaus - Familie von Schubert

Ruwer, Deutschland 2022/23 – 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 2023– 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 2023 – cremig, zarte Säure, mineralisch

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Rosé	10 cl	75 cl	1.5 l
Rosé im Steinkrug 13,2 % Pinot Noir – Zweifel 1898 AOC Zürich, Schweiz 2024 – süssliche Gewürze, elegant		68	
Leos Cuvée Augusta 12.5 % Grenache, Bourboulenc, Vermentino – Domaine de Leos IGP Méditerranée, Frankreich 2024 – fruchtig, knackig, würzig	11	68	142
Château Miraval 12.5 % Cinsault Grenache, Syrah, Rolle – Château Miraval Côtes de Provence A.O.P., Frankreich 2024 – blumig, Pfirsich, leicht salzig		76	
Rosé La Mascaronne 91 Punkte Robert Parker 13.5 % Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle – Chateau La Mascaronne Côtes de Provence A.O.P., Frankreich 2022/24 – blumig, samtig		87	

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Rotwein offen

Ripasso Valpolicella Superiore 13.5 %

Corvina, Rondinella, Negrara, Molinara – Cecilia Beretta
Veneto DOC, Italien 2023 – weiche Tannine, geschmeidig

10 cl

75 cl

9.5

65

Mare'Ma 13.5 %

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese – Tenuta Fertuna
Toscana IGT, Italien 2020 – vollmundig, vielschichtig

11

74

BHILAR Tinto 13.5 %

Tempranillo, Garnacha, Viura – Bodegas Bhilar
Rioja, Spanien 2023 – intensiv, tiefgängig, perfektes Tannin

10

68

Azamor 14 %

Syrah, Alicante, Touriga Franca, Merlot
Touriga National, Petit Verdot – Azamor Wines
Alentejo, Portugal 2021 – fruchtig mit erdigen Noten

10

69

Château Cap de Faugères 14.5 %

Cabernet Franc, Merlot – Château Faugères
Castillon Côtes de Bordeaux, Frankreich 2022 – würzig, fruchtig

12

74

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Rotwein

75 cl

Les Terrasses 14.5 %

94

Grenache – Bodegas Alvaro Palacios

Priorat, Katalonien, Spanien DOC 2021 – mächtig, dicht, aromastark

Pinot Noir Barrique N° 14.5 %

88

Pinot Noir – Zweifel 1898

Ostschweiz, Schweiz 2020/22 – samte 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

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, 2022 – 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, 2020 – 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

11.5

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 *9.5*

*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>8.5</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 %	2 cl	10

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 Rangpur</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	14
<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 »</i> 40 %	2 cl	15
<i>Etter Wild-Kirsch</i> 42 %	2 cl	15
<i>Etter Vieille Poire Williams Birne «Barrique»</i> 40 %	2 cl	14
<i>Rochelt Basler Kirsch 2015</i> 50 %	2 cl	30
<i>Rochelt Mirabelle 2010</i> 50 %	2 cl	28
<i>Vieille Prune Morin VSOP</i> 41 %	2 cl	17

Likör

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

Aperitif Cocktails

Cocktails servieren wir gerne ab 17:00 Uhr

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

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>	18.5
<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

01:01 Uhr – Ende: CHF 2.00

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.



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