

	<i>Seite</i>
Frisch und knackig (Salate und Austern)	3
Kalte Speisen	4
Heiss geliebt (warme Speisen)	5
Süss verführt (Kuchen & Desserts)	6
Kaffee und Tee	7–8
Wasser, Süssgetränke und Säfte	9–10
Champagner & Prosecco / Wein	11–19
Biere	20–22
Spirituosen	23–28
Cocktails	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](mailto:info@odeon.ch)

Folgen Sie uns:



@odeonzuerich  
[www.odeon.ch](http://www.odeon.ch)

In sämtlichen Fred Tschanz Betrieben verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, zertifizierten Fisch und Eier aus Freilandhaltung. Wo es sinnvoll ist, setzen wir auf Bio-Produkte und Regionalität.

Durchgehend kalte und warme Küche, ab 09:00 Uhr bis eine Stunde vor Schluss.

## ***Frisch und knackig***

### ***Caesar Salad***

*Zarte Pouletbrust, Speck, Baby-Lattich, Croûtons, Parmesan, Caesar-Dressing*

31

### ***Salade Chèvre Chaud (V)***

*Ziegenkäse mit Thymian-Honig, garnierter Salat, Hausdressing*

26

### ***Blattsalat (V+)***

*Bunte Salatvariation, Granatapfelkerne, Dressing nach Wahl*

19



## ***ODEON KLASSIKER***



### ***Austern Marennes-Oléron***

*auf Eis gelegt, mit Zitrone*

3 Stück

18

*dazu empfehlen wir unseren Haus-Champagner von Louis Roederer*

18



## ***Kalt serviert***

<b><i>Klassisches Rindstatar, himmlisch und legendär</i></b>		39
<i>mit Schalotten, Essiggurken, Kapern und Eigelb</i>	<i>als Vorspeise</i>	22

<b><i>Avocadotatar (V+)</i></b>		24
<i>mit Schalotten, Tomaten und Limettensaft</i>	<i>als Vorspeise</i>	14

*diese Gerichte servieren wir mit geröstetem Hausbrot und Butter*

<b><i>ODEON Plättli</i></b>	<i>zum Schlemmen oder Teilen</i>	34
<i>Jungrind-Trockenfleisch, Kaminwurzeln, Käseauswahl, Oliven, Antipasti und Butter, dazu Focaccia</i>		22

## ***Heiss geliebt***

### ***ODEON Burger – das Original nach Hausrezept***

*180g Rindfleisch, Chef Sauce, Gurke, Salat, Tomate,  
dazu Rosmarin-Kartoffelchips und Coleslaw*

*+ Spiegelei / Käse / Speck / Trüffel-Aioli*

31

*je*

2.5

### ***Club Sandwich***

*Gebratene Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln und Gurke,  
dazu Rosmarin-Kartoffelchips oder Salat*

27

### ***Penne alla Josè (V+)***

*Penne, Datteltomaten, Rucola, Basilikum,  
Olivenöl und Zedernkerne*

26

## Süss verführt

### Wienerische Verführungen by ODEON

**Hausgemachter Apfelstrudel** 13

*nach Wiener Art, mit hausgemachter Vanillesauce*

**Palatschinken** 12

*Zwei warme Palatschinken ( Crêpes ) mit hausgemachter Marillenmarmelade und Schlagrahm*

**Wiener Eiskaffee** 13

*Vanilleglace mit Kaffee und Schlagrahm*

### 

**«Heisse Liebe»** 15

*2 Kugeln Vanille Glace mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm*

**Schweizer Glace** *pro Kugel* 5

*Vanille, Schokolade, Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Kaffee, Stracciatella, Pistazien*

*+ Schlagrahm* 2

**Hausgemachter Schokoladenkuchen von unserer Mamacita** 9

*mit Schlagrahm*

## **Wiener Kaffeehauskultur**

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

<b>Kleiner Schwarzer / Brauner</b> <i>Espresso ohne / mit Kaffeerahm</i>	5.5
<b>Grosser Schwarzer / Brauner</b> <i>Doppelter Espresso ohne / mit Kaffeerahm</i>	6.5
<b>Verlängerter</b> ( <i>Café Crème</i> ) <i>Espresso mit heissem Wasser aufgeegossen</i>	5.5
<b>Kaffee verkehrt</b> ( <i>Schale</i> ) <i>Verlängerter mit heisser, aufgeschäumter Milch</i>	6
<b>Cappuccino</b> <i>Espresso mit viel geschäumter Milch</i>	6
<b>Latte Macchiato</b> <i>Espresso mit viel heisser Milch und feinem Milchschaum geschichtet</i>	7
<b>ODEON Mélange</b> <i>Espresso mit Schlagrahm</i>	6.5

*Milchgetränke servieren wir gerne bis 17:00 Uhr.*

## ***Heissgetränke***

<b><i>Tee</i></b>	<b>5.5</b>
<i>English Breakfast, Earl Grey, Bergkräuter, Grüntee mit Jasmin, Minze, Früchtetee, Assam Jamguri, Ingwer-Zitrone, Verveine, Kamille</i>	
<b><i>Chai Latte</i></b>	<b>6.5</b>
<b><i>Schokolade / Ovomaltine</i></b>	<b>5.5</b>
<b><i>Chocolat Mélange</i></b>	<b>6.5</b>
<b><i>Corretto Grappa / Cognac</i></b>	<b>8.5</b>
<b><i>Irish Coffee / Amaretto Coffee / Baileys Coffee</i></b>	<b>14</b>
<b><i>Tee Rum</i></b>	<b>8.5</b>

*Milchgetränke servieren wir gerne bis 17:00 Uhr.*



## ***Wasser und Süssgetränke***

<b><i>Fred Tschanz Wasser</i></b>	<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>		
<b><i>Hausgemachter Eistee</i></b> <i>(in der Bügelflasche)</i>	<i>35 cl</i>	<i>7</i>
<b><i>ODEON Lemon Squash</i></b> <i>(hausgemacht und erfrischend)</i>	<i>30 cl</i>	<i>6</i>
<i>Mineralwasser (Rhäzünser / Arkina)</i>	<i>40 cl</i>	<i>5.5</i>
	<i>80 cl</i>	<i>9.5</i>
<i>Coca-Cola / Cola Zero / Fanta</i>	<i>33 cl</i>	<i>6</i>
<i>Rivella Rot / Blau</i>	<i>33 cl</i>	<i>6</i>
<i>Züri Schorle Apfelsaft Bio Knospe</i>	<i>33 cl</i>	<i>6</i>
<i>Schweppes (Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger)</i>	<i>20 cl</i>	<i>6</i>
<i>Red Bull</i>	<i>25 cl</i>	<i>8</i>
<i>Der Sirup für die Kleinen, wenn Sie ganz lieb danach fragen</i>	<i>offeriert</i>	

## ***Säfte***

<i>Frischer Orangensaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>7.5</i>
<i>Cranberrysaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>6</i>
<i>Ananassaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>6</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>6</i>
<i>Pfirsichsaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>6</i>
<i>Möhl Saft vom Fass, Apfelwein Trüb</i> <small>alkoholfrei</small>	<i>50 cl</i>	<i>8</i>

## ***Teilvergoren***

<i>Möhl Saft vom Fass, Apfelwein Trüb</i> <small>4.0 %</small>	<i>50 cl</i>	<i>8</i>
--	--------------	----------

## ***Aperitif*** (alkoholfrei)

<i>Sanbitter</i>	<i>10 cl</i>	<i>7</i>
<i>Monin bitter mit Soda</i>	<i>20 cl</i>	<i>6</i>
<i>Chinotto</i>	<i>20 cl</i>	<i>7</i>

## **Schäumende Perlen**

10 cl    37.5 cl    75 cl    1.5 l

### **Champagner**

**ODEON Cüpli - Louis Roederer Brut**  
**Das Cüpli - im Odeon erfunden!**

18    57    121    239

*Louis Roederer Rosé 2014 / Mag. 2011*

70    145    295

*Louis Roederer Cristal 2012*

295    680

*Krug Grand Cuvée Brut*

310

*Dom Pérignon AOC Vintage 2010*

300

### **Sekt**

*Bründlmayer rosé brut Reserve, Flaschengärung*

14    94

### **Franciacorta**

*Villa Franciacorta brut Emozione DOCG*

78

### **Prosecco**

*Treviso Extra Dry de Simoni DOC*

9.5    64

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.*

## ***Prickelnde Apero-Drinks***

<b><i>Aperol Spritz</i></b> <i>Aperol, Prosecco, Mineralwasser</i>	<i>20 cl</i>	<i>14</i>
<b><i>Hugo</i></b> <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, frische Minze</i>	<i>20 cl</i>	<i>14</i>
<b><i>Marito verde Spritz</i></b> <i>Marito, Mineralwasser</i>	<i>20 cl</i>	<i>12</i>
<b><i>Weisswein</i> gespritzt (<i>sauer oder süss</i>)</b> <i>Weisswein, Mineralwasser oder Limonade</i>	<i>20 cl</i>	<i>9.5</i>
<b><i>Blanc Cassis</i></b> <i>Weisswein, Crème de Cassis</i>	<i>10 cl</i>	<i>9</i>

## **Weisswein offen**

### **You & Me Albarino**

*Albarino – Bodega Vionta,  
Rias Baixas, Spanien – frisch, elegant, würzig*

10 cl

75 cl

9

61

### **Terre Alte Bianco**

*Merlot Bianco – Gialdi SA,  
DOC Ticino, Schweiz – florale Noten, Holunder*

10

69

### **Féchy Sélection Zweifel**

*Chasselas – Berthaudin,  
AOC La Côte, Schweiz – mineralisch, Zitrus, feine Heublume*

8

53

### **Montebertotto**

*Roero Arneis – Castello di Neive  
DOCG Langhe, Italien – leicht mineralisch, perfekter Aperitif*

9

60

### **Laurenz V. Singing**

*Grüner Veltliner – Lenz Moser  
Niederösterreich, Österreich – ausgewogen, mit typischem Pfefferl*

10

68

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.*

## **Weisswein**

75 cl

### **Riesling**

71

*Riesling – Weingut Knewitz*

*Rheinhessen, Deutschland 2019 – stoffig, dicht, aromatisch*

### **Chardonnay**

68

*Chardonnay Leithaberg DAC – Gernot Heinrich*

*Burgenland, Österreich 2015 – herrlich, echt, ausgeglichen*

### **Pinot Grigio**

63

*Pinot Grigio Cavaliere – Castello di Gabbiano*

*DOC Venezien, Italien 2018 – fruchtig, mineralisch, traditionell*

### **Verdejo**

69

*Verdejo – Bodegas Javier Sanz*

*Rueda DO, Spanien 2018 – trocken, animierend, präsenre Säure*

### **Sauvignon Blanc**

69

*Sauvignon Blanc Kalk und Kreide, BIO – Weingut Tement*

*Südsteiermark DAC, Österreich 2019 – intensiv, komplex, Zitrus und Minze*

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.*

## **Weisswein Raritäten**

75 cl

### **Pouilly-Fuissé**

72

*Chardonnay – Domaine Mathias*

*Bourgogne AC, Mâconnais, Frankreich 2019 – klassisch, elegant*

### **Furmint**

68

*Furmint – Familie Triebaumer*

*Burgenland, Österreich 2018 – Kernobst, Tropische Frucht, Zitrusfrucht*

### **Sauvignon Blanc**

86

*Sauvignon Blanc – Weingut Nadine Saxer*

*Winterthurer Weinland, Schweiz 2018 – intensive Aromatik*

*Holunderblüte, Litschi, Grapefruit, dezente grünliche Komponenten*

### **Grüner Veltliner ( Ried Schütt )**

118

*Grüner Veltliner – Weingut Emmerich Knoll*

*Wachau Unterloiben, Schütt, Österreich 2018 – eine lebende Legende*

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.*

## **Rosé**

10 cl

75 cl

### **Rosé im Steinkrug**

9

61

*Pinot Noir – Zweifel 1898*

*AOC Zürich, Schweiz 2019 – süssliche Gewürze, elegant*

### **Rosé BY.OTT**

10

66

*Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre – Domaines Ott*

*Côtes de Provence, Frankreich 2018 – fruchtig, knackig, würzig*

### **Château de Selle Rosé «Cœur de Grain»**

85

*Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon – Domaines Ott*

*Côtes de Provence AOC, Frankreich 2017 – blumig, samtig*

### **Whispering Angel**

88

*Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon – Château D'Esclans*

*Côtes de Provence AOC, Frankreich 2017 – floral, sinnlich, würzig*

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.*



## **Rotwein offen**

### **Pinot Noir Barrique N°575**

*Pinot Noir – Zweifel 1898*

*Ostschweiz, Schweiz 2015 – samte Tannine, Zimt und Erdbeeren*

10 cl

75 cl

13

82

### **Ripasso Valpolicella Superiore**

*Corvina, Rondinella, Negrara, Molinara – Cecilia Beretta*

*Veneto DOC, Italien 2017 – weiche Tannine, geschmeidig*

9

61

### **Mare'Ma**

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese – Tenuta Fertuna*

*Toscana IGT, Italien 2018 – vollmundig, vielschichtig*

11

72

### **BHILAR Tinto**

*Tempranillo, Garnacha, Viura – Bodegas Bhilar*

*Rioja, Spanien 2016 – intensiv, tiefgängig, perfektes Tannin*

10

68

### **Zweigelt Triebaumer**

*Zweigelt – Günther und Regina Triebaumer*

*Burgenland, Österreich 2018 – trocken, sehr aromatisch, saftig*

10

68

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.*

<b>Rotwein</b>	75 cl
<b>Les Terrasses</b>	92
<i>Grenache – Bodegas Alvaro Palacios</i>	
<i>Priorat, Katalonien, Spanien DOC – mächtig, dicht, aromastark</i>	
<b>Terre Alte</b>	68
<i>Merlot – Gialdi SA</i>	
<i>DOC Ticino, Schweiz 2015 – gut strukturiert, rote Beeren</i>	
<b>Cuvee Impresario</b>	105
<i>Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, C. Sauvignon – Paul Kerschbaum</i>	
<i>Burgenland, Österreich, 2017 – Spitzenrotwein aus Österreich, MEGA</i>	
<b>Le Volte</b>	76
<i>Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Tenuta Dell’Ornellaia</i>	
<i>Toscana IGT, Italien 2017 – fruchtig, raffiniert und elegant</i>	
<b>Flor do Cume</b>	64
<i>Touriga Franca, Touriga Nacional, Tempranillo – Quinta do Cume</i>	
<i>Duoro DOC, Portugal – angenehme 13 %, frisch und ausgewogen</i>	

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.*

## ***Rotwein Grosses und Schönes***

<b><i>Château de Pez Magnum 1,5 Liter</i></b>	265
<i>50% Merlot-Fülle, 45% Cabernet Sauvignon-Struktur, 5 % Petit Verdot-Rasse Bordeaux, St Estèphe, France, 1997 – Bordeaux in bester Trinkreife</i>	
<b><i>Cuvee Anna Methusalem 6 Liter</i></b>	555
<i>Sangiovese – Villa Caviciana Latium, Italien 2016 – ausgewogen, mild, aromatisch, angenehme 12.5%</i>	
<b><i>Mas Collet Jeroboam 5 Liter</i></b>	495
<i>Carinena, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta - Celler de Capçanes Montsant, Spanien, 2018 – Ideal ab 3 Personen</i>	
<b><i>Tignanello</i></b>	189
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Marchesi Antinori Toskana, Italien 2015 – 96 Parker Punkte sprechen für sich</i>	

## ***Weine aus der Grossflasche im offenen Ausschank...***

*...wechselndes Angebot.*

*Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.*

## ***Bier offen***

***Feldschlösschen Original*** 4.8 %  
*Rheinfelden, Schweiz*

25 cl

30 cl

50 cl

6

9

***Django Blond (Bio)*** 4.8 %  
*Zürich, Schweiz*

8

12

***Pale Ale*** 5.0 %  
*Wallis, Schweiz*

7

10

***Grimbergen Blonde*** 6.7 %  
*Belgien*

7

13

***Zwickel*** 5.2 %  
*Wallis Schweiz, unfiltriert*

6.5

10

## ***Bier Flaschen***

***Appenzeller Quöllfrisch*** 4.5 %  
*Appenzell, Schweiz*

*50 cl*      9.5

***Paulaner Hefeweizen*** 5.5 %  
*Bayern, Deutschland*

*50 cl*      9.5

***San Miguel*** 5.4 %  
*Spanien*

*33 cl*      7.5

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

## ***Bier Flaschen – Alkoholfrei***

<b><i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i></b> 0.5 %	33 cl	7
<i>Rheinfelden, Schweiz</i>		

<b><i>Lola Bier IPA</i></b> 0.0 %	33 cl	8
<i>Bern, Schweiz</i>		

<b><i>Paulaner Hefe-Weissbier Alkoholfrei</i></b> 0.5 %	50 cl	9.5
<i>Bayern, Deutschland</i>		

<b><i>Schweppes Ginger Beer</i></b> 0.0 %	20 cl	7.5
---	-------	-----

## ***Take Away Bier***

<b><i>Feldschlösschen Original Dose</i></b> 4.8 %	50 cl	6
<i>Rheinfelden, Schweiz</i>		

## ***Aperitif***

<i>Campari</i> 23 %	4 cl	9
<i>Cynar</i> 16.5 %	4 cl	9
<i>Martini Rosso / Bianco</i> 15 %	4 cl	9
<i>Aperol</i> 11 %	4 cl	9
<i>Pastis 51</i> 45 %	2 cl	9
<i>Ricard</i> 45 %	2 cl	9

## ***Bitter***

<i>Averna</i> 29 %	4 cl	9
<i>Fernet – Branca</i> 39 %	4 cl	9
<i>Ramazotti Amaro</i> 30 %	4 cl	9
<i>Appenzeller Alpenbitter</i> 29 %	4 cl	9
<i>Jägermeister</i> 35 %	2 cl	7
<i>Underberg</i> 44 %	2 cl	7
<i>Braulio Amaro Alpino</i> 21 %	4 cl	9

## **Gin**

<i>Monkey 47</i> 47 %	4 cl	19
<i>Gin Mare</i> 42.7 %	4 cl	18
<i>Tanqueray Rangpur</i> 43.1 %	4 cl	19
<i>Turicum</i> 46 %	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	12
<i>Grey Goose</i> 40 %	4 cl	18
<i>Stolichnaya</i> 40 %	4 cl	12
<i>Turicum Vodka</i> 40 %	4 cl	15

+ Mineralwasser, Süssgetränke oder Säfte	4
+ Red Bull	5



## ***Whisk(e)y***

<i>Ballantines</i> 40 %	4 cl	12
<i>Chivas Regal 12 years</i> 40 %	4 cl	17
<i>Jameson Irish</i> 40 %	4 cl	13
<i>Jack Daniels</i> 40 %	4 cl	13
<i>Canadian Club</i> 40 %	4 cl	12
<i>Four Roses</i> 40 %	4 cl	13

## ***Malt***

<i>Lagavulin 16 years</i> 43 %	4 cl	16
<i>Dalwhinnie 15 years</i> 43 %	4 cl	16
<i>Oban 14 years</i> 43 %	4 cl	16
<i>Macallan 12 years</i> 40 %	4 cl	19
<i>Säntis Malt</i> 43 %	4 cl	17

## ***Sherry / Portwein***

<i>Tio Pepe Fino Muy Seco</i> 15 %	4 cl	10
<i>Sandemann 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 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>12</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>17</i>
<i>Rum Plantation 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>Olmecca 38 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>13</i>
<i>Don Julio Reposado 38 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>16</i>
<i>Don Julio Blanco 38 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>15</i>

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

## ***Cognac / Brandy / Armagnac***

<i>Remy Martin VSOP</i> 40 %	2 cl	13
<i>Hennessy VS</i> 40 %	2 cl	15
<i>Martell VS Cordon Bleu</i> 40 %	2 cl	19
<i>Carlos I</i> 40 %	2 cl	13
<i>Armagnac Ferte de Partenay</i>	2 cl	12
<i>Veterano Solera</i> 30 %	2 cl	11
<i>Vieille Prune Morin VSOP</i> 41 %	2 cl	19

## ***Grappa***

<i>Berta Elisi Barrique</i> 43 %	2 cl	10
<i>Berta Tre Soli Tre Nebbiolo</i> 43 %	2 cl	15
<i>Berta Roccanivo Barbera</i> 43 %	2 cl	15
<i>Berta Bric Del Gaian</i> 43 %	2 cl	17
<i>Berta Magia</i> 43 %	2 cl	20

## ***Calvados***

<i>Père Magloire Fine Pays d'Auge</i> 40 %	2 cl	8
<i>Château du Breuil 15 ans</i> 41 %	2 cl	16

## **Obstbrand**

<i>Etter Vieille Pomme Royale / Alter Apfel «Barrique»</i> 40 %	2 cl	14
<i>Etter Wild-Kirsch</i> 42 %	2 cl	14
<i>Etter Vieille Quitte «Barrique»</i> 40 %	2 cl	13
<i>Etter Vieille Poire Williams Birne «Barrique»</i> 40 %	2 cl	13
<i>Rochelt Basler Kirsch 2007</i> 50 %	2 cl	30
<i>Rochelt Mirabelle 2007</i> 50 %	2 cl	28

## **Likör**

<i>Kahlua</i> 20 %	4 cl	9
<i>Baileys</i> 17 %	4 cl	11
<i>Cointreau</i> 40 %	4 cl	12
<i>Amaretto di Saronno</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

## ***Aperitif Cocktails***

<b><i>Bloody Mary</i></b>	17
<i>Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestersauce, Zitronensaft, Gewürze</i>	
<b><i>Manhattan</i></b>	17
<i>Canadian, Vermouth Rosso, Angostura, Kirsch</i>	
<b><i>Dry Martini</i></b>	17
<i>Gin, Martini Extra Dry, Olive</i>	
<b><i>Vodka Martini</i></b>	17
<i>Vodka, Martini Extra Dry, Olive</i>	
<b><i>Negroni</i></b>	17
<i>Campari, Gin, Vermouth Rosso</i>	
<b><i>Americano</i></b>	17
<i>Campari, Martini Rosso, Soda</i>	
<b><i>Espresso Martini</i></b>	18
<i>Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso</i>	
<b><i>Gimlet</i></b>	18
<i>Gin oder Vodka, Roses Limes, Limettensaft</i>	

## **Classic Cocktails**

<b>White Russian</b> <i>Vodka, Kahlua, Rahm</i>	18
<b>Pimm's No. 1</b> <i>Pimm's, Ginger Ale, Gurke, Zitrone, Orange, Kirsche, Minze</i>	18
<b>Perry Spezial</b> <i>Vodka oder Gin, Sherry, Roses Limes, Tonic</i>	18
<b>Old Fashioned</b> <i>Bourbon Whiskey, Angostura, Orangensaft, Zitronensaft, Soda, Kirsche</i>	18
<b>Singapore Sling</b> <i>Gin, Sherry, Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Angostura, Soda</i>	18
<b>Cosmopolitan</b> <i>Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft</i>	18
<b>Mai Tai</b> <i>Dunkler Rum, weisser Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft</i>	18
<b>Long Island Ice Tea</b> <i>Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola</i>	20

## ***Classic Cocktails***

<b><i>Moscow Mule</i></b>	18
<i>Vodka, Gurke, Minze, Ginger Beer</i>	
<b><i>Tequila Sunrise</i></b>	18
<i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>	
<b><i>Piña Colada</i></b>	18
<i>Dunkler Rum, weisser Rum, Malibu, Ananassaft, Kokosnusscrème</i>	
<b><i>Caipirinha</i></b>	17
<i>Cachaca, Limetten, Rohrzucker</i>	
<b><i>Caipiroska</i></b>	17
<i>Vodka, Limetten, Rohrzucker</i>	
<b><i>Mojito</i></b>	17
<i>Weisser Rum, Soda, Minze, Rohrzucker</i>	
<b><i>Daiquiri</i></b>	16
<i>Rum, Triple Sec, Limettensaft</i>	
<b><i>Erdbeer Mojito</i></b>	17
<i>Weisser Rum, Soda, Minze, Rohrzucker, Erdbeerpüree</i>	

## ***Fizz and Sours***

<b><i>Gin Fizz</i></b>	17
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	
<b><i>Whiskey Sour</i></b>	17
<i>Whiskey, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	
<b><i>Amaretto Sour</i></b>	17
<i>Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	
<b><i>Tequila Sour</i></b>	17
<i>Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	
<b><i>Aperol Sour</i></b>	17
<i>Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	
<b><i>Pisco Sour</i></b>	17
<i>Pisco, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
<b><i>Averna Sour</i></b>	17
<i>Averna, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	

*«Sour» macht lustig!*



## ***Alkoholfreie Cocktails***

### ***Green Leaves***

13

*Ginger Ale, Limettensaft, Minze, Rohrzucker*

### ***Bora Bora***

13

*Passionsfruchtsaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup*

### ***Virgin Colada***

13

*Ananassaft, Limettensaft, Kokosnusscrème*

### ***Virgin Caipirinha***

13

*Limetten, Zucker, Ginger Ale*

### ***Ipanema***

13

*Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze*

### ***Ali's Odeon Sling***

13

*Pfirsichsaft, Ananassaft, Orangensaft, Cranberry Saft*

## 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

Bei Fragen zu Allergenen stehen  
wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Nachtzuschlag ab 24:00 Uhr: CHF 0.50 auf Getränke.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.



**Fred  
Tschanz**  
Gastgewerbe

