

BARKARTE

Willkommen in Zürichs "Old Fashion Bar" - eine Legende, die als älteste Bar der Stadt gilt. Hier trifft charmanter Vintage-Flair auf moderne Eleganz.

Mitten im Herzen Zürichs bieten wir eine einladende Oase für diverse Anlässe. Mittagessen, exquisite Cocktails, entspannte After-Work-Drinks, festliche Abendessen oder für nächtliche Tanzabenteuer - die "Old Fashion Bar" heißt Sie herzlich willkommen und ist der ideale Treffpunkt.

Unsere Küche verwöhnt Sie rund um die Uhr mit einer vielfältigen Auswahl an internationalen Gerichten.



Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.
"Johann Wolfgang von Goethe"

APERITIFS

Negroni	18
Gin, Vermouth Rosso, Campari	
Americano	18
Vermouth Rosso, Campari, Soda	
Manhattan	18
Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura	
Gimlet	17
Gin, Rose's Lime Juice, Limette	
Raspberry Thymian Smash	19
Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Himbeeren, Thymian	
Priscilla	19
Gin, Ramazotti Rosato, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Grapefruitsaft, Eiweiss	
Boulevardier	19
Rye Whiskey, Campari, Vermouth Rosso	
Unusual Negroni	22
Hendrick's Gin, Vermouth Rosso, Campari, Aperol	

Ein Aperitif ist wie die Ouvertüre zu einem köstlichen Abend.

"Luciano Pavarotti"

MARTINIS

Classic Martini	18
Gin, Vermouth Dry, Olive	
Vodkatini	18
Vodka, Vermouth Dry, Olive	
Vesper Martini	18
Gin, Vodka, Lillet White	
Cosmopolitan	18
Vodka Citron, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	
Martinez	18
Gin, Vermouth Rosso, Maraschino, Angostura	
Espresso Martini	18
Vodka, Crème de Cacao weiss, Kahlúa, Espresso	
Cucumber Wasabi Martini	19
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Gurke, Wasabi	
Apple Martini	21
Cognac, Apfelsaft naturtrüb, Zitronensaft, Zuckersirup, Absinth	
Pornstar Martini	23
Vanille Vodka, Vanillesirup, Frische Passionsfrucht, Passionsfruchtlikör, 'R' de Ruinart	

Das Geheimnis eines grossartigen Martini liegt in der Kälte der Seele und der Wärme des Herzens. "Albert Einstein"

OLD FASHIONS & CLASSICS

Old Fashioned Classic	18
Bourbon, Würfelzucker, Angostura, Orange, Soda	
Straub Old Fashioned	19
Cognac, Zuckersirup, Orange Bitter, Angostura, Zitronenzeste	
Black Label Old Fashioned	22
Johnnie Walker Black Label, Zucker, Kirsche, Orange, Angostura, Soda	
Gin Basil Smash	21
Hendrick's Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Sazerac	25
Cognac, Absinth, Peychauds Bitter, Zitronenzeste	
Prince of Wales	33
Cognac, Cointreau, D.O.M. Bénédictine, Angostura, 'R' de Ruinart	
Old Fashion XO	33
Ron Cartavio XO, Zucker, Kirsche, Orange, Angostura, Soda	

*Cocktails sind der Schlüssel zu mancher klugen Überlegung
und humorvollen Unterhaltung "Winston Churchill"*

SOURS

Vodka Sour	19
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
Frangelico Sour	18
Frangelico, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss Orangensaft	
Aperol Sour	18
Aperol, Zitronensaft, Rose's Lime Juice, Eiweiss, Orangensaft	
Whisky Sour	18
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Orangensaft	
Amaretto Sour	19
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Orangensaft	
Black Hawk	18
Gin, Bourbon, Zitronensaft, Puderzucker	
Pisco Sour	20
Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Ananassaft, Angostura	
Side Car	23
Cognac, Cointreau, Zitronensaft	

Ein Sour Cocktail ist wie das Leben selbst: Ein ausgewogener Mix aus Säure, Süße und dem gewissen Kick, der uns immer wieder überrascht. "Tom Cruise"

FIZZES & COLLINS

Gin Fizz	19
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Aperol Fizz	19
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Canadian Fizz	19
Canadian Club, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Orange Fizz	19
Gin, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Tom Collins	19
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Captain Collins	19
Canadian Club, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Pedro Collins	19
Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura, Soda	
Vodka Collins	19
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Azul Blanca Collins	36
Azul Silver, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	

*Ich mag meinen Cocktail so, wie ich meinen Humor mag:
spritzig und erfrischend. "Dorothy Parker"*

LONGDRINKS

Cape Codder	19
Vodka, Cranberrysaft, Limette	
Nolet Garden	19
Vodka, Holundersirup, Apfelsaft naturtrüb, Tonic	
Bloody Mary	19
Vodka, Zitronensaft, gewürzter Tomatensaft	
Red Label Cooler	21
Johnnie Walker Red Label, Ginger Ale, Limette	
Tanqueray Cranberry Twist	20
Tanqueray Gin, Tonic, Cranberrysaft	
Moskow Mule	20
Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	
Paloma	20
Tequila, Limettensaft, Prise Salz, Grapefruit Soda	
Chivas Cooler	22
Chivas 12y, Ginger Ale, Limette	
Hendrick's Summer Mule	24
Hendrick's Gin, Limettensaft, Holundersirup, Minze, Gurke, Ginger Beer	
Elyx Royal Mule	34
Elyx Vodka, Maracujasirup, Limettensaft, Ginger Beer, Ingwer, 'R' de Ruinat	

SPARKLING DRINKS

Hugo	16
Holunderblütensirup, Pfefferminze, Limette, Cava, Soda	
Aperol Spritz	16
Aperol, Cava, Limette	
Bellini Royal	21
Pfirsichpüree, Pfirsichlikör, 'R' de Ruinart	
Rossini	21
Erdbeerpüree, 'R' de Ruinart	
Testarossa	21
Himbeerpüree, 'R' de Ruinart	
Kir Royal	21
Crème de Cassis, 'R' de Ruinart	
French 75	23
Gin, Cointreau, Zitronensaft, 'R' de Ruinart	
French 21	23
Vodka, Himbeerlikör, Zuckersirup, 'R' de Ruinart	
Jamaican Champagne	23
Myers's Rum, Zitronensaft, Maracujasirup, 'R' de Ruinart	

*Champagner ist der einzige Wein, der eine Frau schöner macht,
je mehr sie davon trinken. "Madame de Pompadour"*

TROPICALS & CARIBBEANS

Planters Punch	19
Brauner Rum, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Zitronensaft	
Mojito	19
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
Capirinha	19
Cachaça, Limetten, brauner Zucker	
Caipiroshka	19
Vodka, Limetten, brauner Zucker	
Strawberryroshka	19
Vodka, Limetten, brauner Zucker, Erdbeerpüree	
Mint Julep	19
Bourbon, Minze, Puderzucker, Soda	
Lady Killer	19
Gin, Apricot Brandy, Cointreau, Ananassaft, Maracujasirup	
Mai Tai	20
Brauner & weisser Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft	
Hurricane	20
Brauner & weisser Rum, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft; Limettensaft	
Swimming Pool	20
Rum, Vodka, Ananassaft, Blue Curaçao, Kokossirup, Rahm	
Zombie	22
Brauner & weisser Rum, Coruba 74, Cointreau, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup	

DAIQUIRIS & MARGARITAS

Classic Margarita	19
Tequila, Cointreau, Zitronensaft	
Peach or Strawberry Margarita	19
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Fruchtpüree	
Classic Daiquiri	19
Rum, Limettensaft, Zuckersirup	
Peach or Strawberry Daiquiri	19
Rum, Limettensaft, Fruchtpüree	
Ernest Hemingway Special	19
Rum, Maraschino, Grapefruitsaft, Zitronensaft	
Floredita Daiquiri	19
Rum, Zuckersirup, Maraschino, Limettesaft	
Basilikum Daiquiri	19
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Old Fashion Margarita	24
Inicio, Agavensirup, Maraschino, Limettensaft	
Azul Margarita	38
Anzul Silver, Agavensirup, Limettensaft	

*Ein Daiquiri ist wie ein Stück Sommer im Glas.
"Ernest Hemingway"*

AFTER DINNER COCKTAILS

Rusty Nail	19
Scotch Whisky, Drambuie	
Godfather	19
Scotch Whiskey, Amaretto	
Velvet Hammer	19
Vodka, Crème de Cacao braun, Rahm	
Grasshopper	19
Crème de Cacao weiss, Crème de Menthe, Rahm	
Golden Cadillac	19
Galliano, Crème de Cacao weiss, Orangensaft, Rahm	
White Russian	19
Vodka, Kahlúa, Rahm	
5th Avenue	19
Crème de Cacao weiss, Apricot Brandy, Rahm	
Alexander	26
Cognac, Crème de Cacao, Rahm, Muskatnuss	

*Nach einem köstlichen Mahl ist der After-Dinner-Cocktail wie
der sanfte Kuss eines gelungenen Abends. "Luciano Pavarotti"*

NON ALCOHOLIC DRINKS

Ipanema	14
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale	
Coconut Kiss	14
Ananassaft, Orangensaft, Cocossirup, Grenadine, Rahm	
Virgin Mojito	14
Limetten, brauner Zucker, Minze, Eistee	
Shirley Temple	14
Ginger Ale, Sprite, Grenadinesirup	
Bora Bora	14
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasirup, Crème of Coconut, Zitronensaft	
Flamingo	14
Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Mandelsirup, Zitronensaft, Grenadine	
Tonic Berry	14
Tonic, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Orangensaft	
Florida	14
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	
Virgin Mary	14
Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Sellerie, Worcestershiresauce	


Genuss ist die süsseste Form der Dankbarkeit.

"Karl Lagerfeld"

AMARO & VERMOUTH

4 CL

Appenzeller	29°	12
Ramazotti Aperitivo Rosato	15°	12
Aperol	11°	12
Campari	23°	12
Cynar	16.5°	12
Averna	29°	12
Fernet Branca	39°	12
Ramazotti	30°	12
Martini Bianco	15°	12
Martini Rosso	15°	12
Noilly Prat	18°	12
Lillet weiss	17°	12
Lillet rosé	17°	12
Antica Formula	16.5°	15
Pastis	45°	15
Pernod	40°	15
Absinth	48°	17



PORT & SHERRY

5 CL

Sagrado Ruby Port	20°	12
Sagrado Tawny Port	19°	17
El Maestro Sierra Fino Superior	15°	11
El Maestro Sierra Rosso Superior	15°	11

VODKA

4 CL

Absolut Original	40°	13
Absolut Citron, Vanilia	40°	13
Absolut Elyx	40°	19
Le Freak	40°	18
Alpinist Swiss Premium	42°	18
Belevedere	40°	19
Grey Goose	40°	19
Stolichnaya Elit	40°	23
Beluga Gold	40°	37
Fabergé	40°	270

GIN

4 CL

Beefeater	40°	13
Bombay Sapphire	40°	15
Tanqueray	43.1°	15
Tanqueray 10	47.3°	19
Hendrick's	41.4°	19
Alpinist Dry Gin	42°	18
Alpinist Dry Gin Moments	42°	18
Alpinist Dark Stone Gin	46°	18
Gin Mare	42.7°	19
Turicum	41.5°	19
Copper Head	40°	19
Kimerud	43°	19
Monkey 47	47°	20
Monkey 47 Sloe Gin	29°	20
Ferdinand's Saar Quince	30°	21
Botanico Dry Gin	41.5°	24

RUM

4 CL

Havana 3 Años	40°	13
Havana 7 Años	40°	17
Havana 15 Años	40°	42
Myers's Rum	40°	15
Coruba 74	74°	15
Diplomatico	40°	19
Teeda 5 Years	40°	32
Zaya Gran Reserva	40°	23
Beyond Barrel Rare Rum 15 Años	41°	26
Beyond Barrel Rare Rum 21 Años	41°	32
Beyond Barrel Rare Rum 30 Años	41°	45
Cartavio XO	40°	29
Ron Zacapa XO	40°	45
Ron Zacapa Royal	45°	85
Havana Maximo	40°	320

Komplexität, Milde und Intensität, erhoben in eine neue Dimension.

HAVANA CLUB MAXIMO EXTRA, wird aus erlesensten Rumsorten der Kellerei kredenzt.

TEQUILA / MEZCAL

4 CL

José Cuervo Silver	38°	14
José Cuervo Reposado	38°	14
Inicio	40°	16
Volcan De Mi Tierra	40°	16
Patron Silver	40°	29
Patron Añejo	40°	33
Maria Pasquale Añejo	38°	32
Mezcal Buen Suceso	40°	23
Mezcal Añejo	40°	25
Azul Clase Reposado	40°	58
Don Julio 1942	38°	65

WHISKEY

JAPAN

4 CL

Nikka from the Barrel	40°	16
Suntory Hibiki Harmony	43°	45

BOURBON

Four Roses	40°	13
Jack Daniel's	40°	18
Maker's Mark	45°	19
Woodford Reserve	43.2°	21

CANADIAN

Canadian Club	40°	13
---------------	-----	----

IRISH

Tullamore Dew	40°	13
Jameson	40°	16

BLENDED SCOTCH

Ballantine's	40°	13
WhistlePig Rye Whiskey	50°	16
The Deacon	40°	16
Chivas Regal 12y	40°	16
Chivas Regal 18y	40°	22
Chivas Regal 25y	40°	59
Royal Salute 21y	40°	62
Johnnie Walker Red Label	40°	14
Johnnie Walker Black Label	40°	16
Johnnie Walker Blue Label	40°	45

WHISKEY SINGLE MALT SCOTCH

Highland

4 CL

Dalwhinnie 15y	43°	17
Glenmorangie 10y	40°	17
Glenmorangie 18y	43°	33
Oban 14y	43°	25

Orkney

Scapa 16y	40°	19
Highland Park 18y	43°	48

Speyside

Aberlour 18y	43°	23
Glenlivet Founders Reserve	40°	20
Glenlivet 18y	43°	33
Glenlivet 21y	43°	59
Glenfiddich 12y	40°	25

Islay/Sky

Talisker 10y	45°	19
Laphroaig 10y	40°	29
Lagavulin 16y	43°	29

COGNAC & ARMAGNAC

2 CL

Armagnac Ferte de Partenay	40°	19
Hennessy XO	40°	23
Hennessy Paradis	40°	79
Martell Cohiba	40°	90

Remy Martin «Louis XIII »	40°	190
---------------------------	-----	-----

Tauchen Sie ein in die legendäre Welt des "Louis XIII" von Remy Martin, einem GRANDE CHAMPAGNE COGNAC, mit vielschichtigen Aromen von Früchten, Blumen, Gewürzen und Eichenholz – eine Hommage an Destillationskunst und Cognac-Erbe.

Hennessy «Richard »	40°	230
---------------------	-----	-----

8 Generationen destillierte Hennessy-Essenz. "Richard" vereint erlesene Destillate, kunstvoll verschmolzen zu sanften Blütendüften, Vanille, Gewürzen und Eichenholz – Meisterhafter Genuss von Destillation und Reifung.

BRANDY

2 CL

Carlos Primero	38°	13
Brandy Constitución Reserva Plata	40°	23
Conde de Garvey-Solera Gran Reserva	40°	86

CALVADOS

2 CL

Château du Breuil 15y	41°	18
-----------------------	-----	----

OBSTBRÄNDE

2 CL

Erismann Williams	41°	9
Erismann Mirabelle	41°	9
Erismann Vieille Prune	41°	9
Rochelt Williams	50°	30
Rochelt Quitte	50°	32
Rochelt Mirabelle	50°	34

GRAPPA

2 CL

Grappa di Moscato	EST. 1886 43°	10
Grappa di Brunello	43°	12
Grappa di Brunello Riserva	43°	14
Alpinist Blauburgunder	43°	12
Alpinist Gewürztraminer	43°	12
Alpinist 3 Years Matured	43°	13

LIQUEURE

4 CL

Amaretto Disaronno	28°	13
Bailey's Irish Cream	17°	13
Cointreau	40°	13
Frangelico	20°	13
Kahlúa	20°	13
Sambuca	40°	13
Southern Comfort	35°	13
Hierbas Ibicencas	26°	13
Grand Marnier	40°	14

SPARKLING WINE

10 CL

75 CL

Villa Conchi – Cava DO/ España

10

66

Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay

'R' de Ruinart

20

150

Chardonnay, Pinot Noir

Ruinart blanc de blancs

220

Chardonnay

Magnum

450

Ruinart rosé

220

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

450

Moët & Chandon Ice Impérial

170

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Moët & Chandon Ice Impérial Rosé

190

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Krug Grande Cuvée

560

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Dom Ruinart Vintage

550

Pinot Noir, Chardonnay

Dom Ruinart Rosé

600

Pinot Noir, Chardonnay

Dom Pérignon Vintage

450

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

1`200

Dom Pérignon Rosé

770

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

1`990

Belle Epoque Blanc de Blancs

900

Chardonnay

Roederer Cristal

590

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

1`800

Roederer Cristal Rosé

1`300

Pinot Noir, Chardonnay

Magnum

3`300

BEER & CIDER

Peroni Nastro Azzurro	Draft	30 cl	9
Pilsner Urquell	Draft	30 cl	9
Asahi Super Dry Blonde		33 cl	10
Peroni Nastro Azzurro 0.0%		33 cl	9
Peroni Nastro Azzurro Stile Capri		33 cl	10

SOFTDRINKS

Mineral mit/ ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
	100 cl	9.50
Evian	33 cl	6.50
Perrier	33 cl	6.50
Coca Cola	20 cl	6
Coca Cola Zero	20 cl	6
SCHWEPPEs	20 cl	6
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Apfelsaft	20 cl	6
Elmer Citro	33 cl	6.50
Ice Tea	30 cl	6.50
Apfelschorle	30 cl	6.50
FEVER TREE	20 cl	8
Tonic Water, Ginger Beer		
Orangensaft frischgepresst	20 cl	8
AQUA MONACO		
Blutorange, Grapefruit	20 cl	9
Red Bull	25 cl	9
Red Bull Sugarfree	25 cl	9
Red Bull Edition	25 cl	9

COFFEE

ABENDPREISE AB 18.00 UHR

Kaffee Crème, Espresso	6
Espresso Doppio	8
Cappuccino	8
Schale	7
Latte Macchiato	8.50
Espresso Macchiato	6.50
Irish Coffee	17
Strandkaffee	12

Eiskaffe mit Caramelsirup und Milch



TEA OF SIROCCO

Diverse Teesorten:

Golden Assam, Camomile Orange, Maroccan Mint, Verbena, Ginger Lemon, Red Kiss fruit tea, Japanese Sencha	6.50
Ginger Lemon Tee mit frischem Ingwer und Honig	9
Maroccan Mint Tee mit frischer Minze und Honig	9

SNACKS

Oliven mariniert	7
Parmigiano Reggiano 24 mesi	8
Pimientos de Padron mit fleur de sel	12
Patatas Bravas mit Allioli und scharfer Cocktailsauce	12
Crevettencocktail	19
Bruschetta mit Tomate und Rauchlachs	22
Rindstatar serviert mit Toast oder Pommes Allumettes	37 42
Embutidos y Quesos (2-3 Personen)	45
Mediterrane Wurst- und Käsespezialitäten	26
	<small>kleine Portion</small>
Rindscarpaccio Marinierter Rucolasalat und Parmigiano Reggiano	38
Käse Variation für 2-3 Personen Auserwählte Käsesorten aus der Schweiz Feigensenf Mango-Chutney Walnüsse Dörrfrüchte	48

OLD FASHION KLASSIKER

Insalata Caprese	25
Mozzarella di Bufala Cherrytomaten Basilikum Espuma Cashewnüsse	
Ghackets mit Hörnli und Öpfelmus	29
Pata Negra- Jamón Ibérico	52
mit pan con tomate	kleine Portion 28
Das berühmte Robespierre	54
dazu Pommes Allumettes oder Salat (2 Service)	

Willkommen in der "Old Fashion Bar".

Erleben Sie kulinarische Köstlichkeiten auf unserer Speisekarte. Lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen überraschen, während Sie Ihren Aufenthalt in vollen Zügen genießen. Auf unvergessliche Momente!

Ihr Old Fashion Bar Team

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.