



OLD FASHION BAR

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. OB
MITTAGESSEN, EXQUISITE COCKTAILS, ENTSPANNTE
AFTER-WORK DRINKS, FESTLICHE ABENDESSEN ODER
FÜR NÄCHTLICHE TANZABENTEUER IST
DIE "OLD FASHION BAR" 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"

@oldfashionbarzurich ❤️ #oldfashionbarzurich

HERKUNFT:

Schweiz Fleisch: Poulet, Rind, Schwein
Spanien Fleisch: Schwein
Fisch und Meeresfrüchte: Schweiz, Norwegen,
Pazifischer Ozean, Irland

Schweiz Brot: Gold Bürli, Bäckerei Gold

Für Informationen betreffend Allergene
verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Origin:

Swiss meat: chicken, beef, pork
Spanish meat: pork
Fish and seafood: switzerland, norway,
pacific ocean, ireland

Swiss bread: Gold bürli from gold bakery

For information regarding allergens,
please request our declaration card.

All prices in CHF incl. VAT

VORSPEISEN

STARTER

- Crevettencocktail** 19
Crevetten | Cocktail Sauce | Toast
- Shrimp cocktail**
Shrimps | cocktail sauce | toast
- Markbein** 21
Geröstetes Brot | Fleur de Sel | Schnittlauch
(Zubereitungszeit min. 15 Minuten)
- Marrow bone**
Roasted bread | fleur de sel | chives
(Preparation time min. 15 minutes)
- Gambas al Ajillo „OLD FASHION“** 27
Wasabi | Chilli Mayonnaise | Aioli | Chili | Brot
- Gambas al ajillo „OLD FASHION“**
Wasabi | chili mayonnaise | aioli | chili | bread
- Balik Rauchlachstatar** 25 / 38
Avocado | Crème fraîche | Toast
- Balik smoked salmon tartar**
Avocado | crème fraîche | toast
- Pata Negra de Jamón Ibérico** 28 / 52
Pan con tomate
- Pata negra de Jamón Ibérico**
Pan con tomate
- Rindscarpaccio Tartufo** 46
Schwarzer Trüffel | Mariniertes Rucolasalat
- Beef carpaccio tartufo**
Black Truffle | marinated rocket Salad

SUPPEN

SOUPS

Tomatensuppe 18

Basilikum Espuma | Croûtons

Tomato soup

Basil espuma | croûtons

Kürbiscrèmesuppe 19

Steirisches Kürbiskernöl | Rahm | geröstete Kürbiskerne

Pumpkin soup

Styrian pumpkin seed oil | cream | roasted pumpkin seeds

Kartoffel - Trüffelcrèmesuppe 20

Trüffelöl | Schwarzer Trüffel

Potato – truffle soup

Truffle oil | black truffle

SALATE

SALAD

Nüsslisalat 23

Ei | Pata Negra de Jamón Ibérico | Croûtons | French Dressing

Lambs' lettuce

Egg | Pata Negra de Jamón Ibérico | croûtons | french dressing

Spinatsalat 24

Gebackenes Ei | Speck

Spinach salad

Baked egg | bacon

Insalata Caprese 25

Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Basilikum Espuma | Cashewnüsse

Insalata Caprese

Mozzarella di bufala | cherry tomatoes | basil espuma | cashews

Caesar´s Salad 28

Romana Salat | Pouletbrust | Parmesan | Croutons | Caesar´s Dressing

Caesar´s salad

Romana lettuce | chicken | parmesan | croutons | caesar's dressing

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

Mediterranes Gemüse vom Grill

Gemüse | Ofenkartoffel | Crème fraîche 26
Gemüse | Ofenkartoffel | Crème fraîche | Pouletbrust Würfel 34

Grilled Mediterranean vegetables

Vegetables | baked potato | crème fraîche
Vegetables | baked potato | crème fraîche | chicken breast cubes

Rotes Thai-Curry

Gemüse | Basmati Reis 26
Gemüse | Basmati Reis | Pouletbrust Würfel 34

Red Thai Curry

Vegetables | basmati rice
Vegetables | basmati rice | chicken breast cubes

Club Sandwich „OLD FASHION“

Toast | Poulet | Spiegelei | Speck | Salat | Tomate | Mayonnaise 29
Pommes Allumettes oder Salat

Club sandwich „OLD FASHION“

Toast | chicken | fried egg | bacon | lettuce | tomato | mayonnaise
pommes allumettes or salad

Club Sandwich à la Japonaise

Toast | Thunfisch in Sashimi Qualität | Angemachtes Thunfischfilet 36
Wakame | Avocado | Pommes Allumettes oder Salat

Club sandwich à la Japonaise

Toast | tuna in sashimi quality | marinated tuna fillet
wakame | avocado | pommes allumettes or salad

Hummer Sandwich

Hummer | Brioche Brötchen | Avocado | Cherrytomaten | Salat 48
Limetten-Mayonnaise | Patatas Bravas | Aioli

Lobster Roll

Lobster | brioche bun | avocado | cherry tomatoes | lettuce
lime mayonnaise | patatas bravas | aioli

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

Rindstatar

Toast | Butter

37

Toast | Butter | Pommes Allumettes

42

Beefsteak Tatar

Toast | butter

Toast | butter | pommes allumettes

Beef Burger

44

Rindfleisch | Cheddar | Salat | Tomate | Röstzwiebeln
Süßkartoffel Pommes

Beef burger

Beef | cheddar | lettuce | tomato | roasted onions
sweet potato fries

Wiener Schnitzel

46

Kalbfleisch | Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Wiener Schnitzel

Veal | potato salad | cranberries

Thunfischsteak

47

Thunfisch in Sashimi Qualität | Wasabi - Kartoffelpüree

Tuna steak

Tuna in sashimi quality | Wasabi - flavoured mashed potatoes

Kalbshackbraten

48

Morchelsauce | Kartoffelpüree

Veal meatloaf

Morel sauce | mashed potatoes

Das berühmte Robespierre

54

Rindsfilet vom heißen Teller (2 Gänge)
Pommes Allumettes oder Salat

The famous Robespierre

Beef filet from a hot plate (2 courses)
pommes allumettes or salad

PASTA

PASTA

Ghackets mit Hörnli

Rindshackfleisch | Hörnli | hausgemachtes Apfelmus

29

Ghackets mit Hörnli

Ground beef | macaroni | homemade apple sauce

Penne à la Vodka

Vodka | Tomatensauce | Rahm | Chili
Basilikum | Parmigiano Reggiano

33

Penne à la vodka

*Vodka | tomato sauce | cream | chili
basil | parmigiano Reggiano*

Rigatoni Tartufo

Schwarzer Trüffel | Trüfflecrème | *Parmigiano Reggiano*

36

Rigatoni tartufo

Black truffle | truffle crèam | parmigiano reggiano

Ravioli Vitello

Kalbfleischfüllung | Salbeibutter | Concassé

42

Ravioli vitello

Veal stuffing | sage butter | concassé

Spaghetti con Gambas al Ajillo

Eden Garnelen | Olivenöl | Knoblauch | Chili

46

Spaghetti con Gambas al ajillo

Fried eden prawns | olive oil | garlic | chili

DESSERTS

DESSERTS

Gelato pro Kugel 6
Vanille | Schokolade | Erdbeer | Zitrone

Ice cream per scoop
Vanilla | chocolate | strawberry | lemon

Cheesecake 15
Himbeersauce | Beeren

Cheesecake
Raspberry sauce | berries

Crème Brûlée 19
Passionsfruchtsorbet | Beeren

Crème Brûlée
Passion fruit sorbet | berries

Warmer Schoggikuchen 19
Vanilleglace (Zubereitungszeit 15 Minuten)

Warm chocolate cake
Vanilla ice cream (preparation time 15 minutes)

Heisse Apfelbeignets 22
Vanillesauce | hausgemachtes Apfelmus

Hot apple beignets
Vanilla sauce | homemade apple sauce

Käse Variation für 2-3 Personen 48
Auserwählte Käsesorten aus der Schweiz
Feigensenf | Mango-Chutney | Walnüsse | Dörrfrüchte

Cheese selection for 2-3 persons
*Matured cheese varieties from Switzerland
Fig mustard | mango chutney | walnuts | dried fruits*

