

# HOTEL BAR ZÜRICH

## WEIN

### CAVA

Oriol Rossel – Sant Marçal/Barcelona

Brut Cuvée Especial<sup>1dl/75cl</sup> . . . . . 8.50 / 55.-

### CHAMPAGNER

Taittinger Brut Reserve Flasche . . . . . 130.-

### WEISSWEIN

Benvenuti – Motovun, Istrien

100% Malvasier 2017<sup>1dl/75cl</sup> . . . . . 7.50 / 49.-

Feline Jourdon

Feline Jourdon-Domaine Frankreich

Picpoul Blanc

2020 <sup>1dl/75cl</sup> ■ ■ ■ ■ ■ 7.50 / 49.-

José Pariente, La Seca, Valladolid, Sauvignon  
Blanc, Spanien

2021<sup>1dl/75cl</sup> . . . . . 7.50 / 49.-

### ROTWEIN

Aloja Negre – Montsant DO/SP,

40% Garnach, 25% Carinena,

25% Cab Sauvignon, 10% Syrah

2016<sup>1dl/75cl</sup> . . . . . 7.50 / 49.-

Cecilio Negre -Priorat SP

50 % Black Garnatxa, 20% Carinyena, 20%

Cabernet Sauv. 10% Syrah

2019 <sup>1dl/75cl</sup> . . . . . 8.50 / 59.-

## BIER

OFFEN:

**Amboss:**

Hell<sup>3dl/5dl</sup> . . . . . 5.- / 8.-

Amber<sup>3dl/5dl</sup> . . . . . 6.- / 9.-

FLASCHEN:

Augustiner Hell<sup>5dl</sup> . . . . . 8.-

Franziskaner<sup>5dl</sup> . . . . . 8.-

Bier Paul 01<sup>3.35dl</sup> . . . . . 6.-

## SOFT GETRÄNKE / KAFFEE

Kaffee Espresso / Americano . . . . . 4.-

Doppio . . . . . 5.-

Mineral mit Kohlensäule<sup>3.3dl</sup> . . . . . 5.-

Coca Cola / Zero<sup>3.3dl</sup> . . . . . 5.-

Ginger Ale<sup>2.75dl</sup> / Tonic Water<sup>1.25dl</sup> . . . . . 6.-

Süssmost . . . . . 6.-

Orangina<sup>2.75dl</sup> . . . . . 6.-

Saft<sup>2dl</sup> . . . . . 5.-

Rivella . . . . . 5.-



# HOTEL BAR ZÜRICH

## DRINKS / COCKTAILS

### **KLASSISCHE DRINKS:**

Für Jeden Anderen Klassiker An Der Theke Fragen

#### **MANHATTAN**

Bourbon / Rye Whiskey,  
Vermouth Rosso, Bitters . . . . . 15.50

#### **SAZERAC**

Rye, Absinthe, Bitters . . . . . 15.50

#### **BOULEVARDIER**

Bourbon, Campari, Vermouth  
Rosso . . . . . 15.50

#### **NEGRONI**

Gin, Campari, Vermoth Rosso . . . . 15.50

#### **SOURS**

Whiskey / Amaretto / Pisco / Francelico  
Eiweiss, Zuckersirup, Zitronensaft. . .15.50

#### **FRENCH 75**

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,  
Cava . . . . .15.50

#### **OLD FASHIONED**

Rye Whiskey, Zucker, Bitters . . . . .15.50

### **SIGNATURE DRINKS**

#### **FOREST FIZZ**

Gin, Zitronensaft, Zuckerwasser, Eiweiss,  
Waldfrüchte. . . . .16.50

#### **HEMINGWAY SPECIAL**

Rum, Limettensaft, Grapefruitsaft, Kirschlikör  
. . . . . 16.50

#### **NEW YORK SOUR**

Bourbon, Zitronensaft, Zuckerwasser, Eiweiss,  
Rotwein . . . . . 16.50

#### **CUCUMBER FIZZ**

Gin, Zitronensaft, Limettensaft, Eiweiss,  
Gurke. . . . .16.50

#### **NEGRONI LISBOA**

Campari, Gin, Portwein . . . . . 16.50

#### **HONEY BEE**

Rum, Zuckerwasser, Zitronensaft, Honig 16.50

#### **AVIATION**

Gin, Kirschlikör, Creme de Violette,  
Zitronensaft. . . . . 16.50

#### **POMEGRANATE SOUR**

Granatapfelsirup, Zitronensaft, Gin,  
Eiweiss . . . . .16.50

#### **BETWEEN THE SHEETS**

Rum, Weinbrand, Orangenlikör, Limettensaft . . . .  
. . .16.50

### **APERIO TELLER**

#### **Klassischer Teller**

Käse, Salami, Schinken, Brot . . . . .15.-

#### **Mezze Teller**

3 Verschiedene Mezze, Feta, Oliven, Brot 15.-

Herkunft Fleisch: Schweiz

Für Anlässe und Events bitte an der Bar melden!