

OLD FASHION

BAR KARTE

Die OLD FASHION BAR öffnete im Jahr 1886 erstmals seine Pforten. Seitdem ist die älteste Bar Zürichs aus dem Kreis 1 nicht mehr wegzudenken.

Im Frühjahr 2015 wurden diesen altherwürdigen Räumlichkeiten, nach einer kompletten Renovation und einem Besitzerwechsel, neues Leben eingehaucht.

Die Klassiker sind geblieben, jedoch sind viele neue Köstlichkeiten hinzugekommen, die den Gaumen erfreuen werden.

In unserer wunderschönen Bar und der idyllischen Terrasse im Hinterhof genießt man den ganzen Tag kalte und warme Küche, Cocktails sowie ausgesuchte Weine.

Ob zum Business Lunch, Apéro oder mit Freunden eine schöne Zeit verbringen, das OLD FASHION ist immer einen Besuch wert.

APERITIFS

Negroni	16
Gin, Vermouth Rosso, Campari	
Barrel Aged Negroni	22
Gin, Vermouth Rosso, Campari gereift im Akazienfass	
Americano	16
Vermouth Rosso, Campari, Soda	
Unusual Negroni	20
Hendrick's Gin, Vermouth Rosso, Campari, Aperol	
Manhattan	16
Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura	
Balsamic Touch	17
Vodka, Cranberrysaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Balsamico, Himbeerpüree	
Raspberry Thymian Smash	17
Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Himbeeren, Thymian	
Gimlet	16
Gin, Rose's Lime Juice, Limette	

MARTINIS

Classic Martini	16
Gin, Vermouth Dry, Olive	
Vodkatini	16
Vodka, Vermouth Dry, Olive	
Vesper Martini	16
Gin, Vodka, Lillet White	
Hulk	20
Hendrick's, Vermouth Dry, Zuckersirup, Gurke, Zitronensaft, Zucker	
Espresso Martini	16
Vodka, Kahlúa, Espresso	
Cucumber Wasabi Martini	17
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Gurke, Wasabi	
Apple Martini	20
Cognac, Apfelsaft naturtrüb, Zitronensaft, Zuckersirup, Absinth	
Martinez	16
Gin, Vermouth Rosso, Maraschino, Angostura	
Cosmopolitan	16
Vodka Citron, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	



OLD FASHIONS & CLASSICS

Old Fashioned Classic	16
Bourbon, Würfelzucker, Angostura, Orange, Soda	
Barrel Aged Old Fashioned Classic	23
Bourbon, Zucker, Bitter, Orange gereift im Kastanienfass	
Peach Ginger Old Fashioned	22
Maker's Mark, brauner Zucker, Angostura, frischer Pfirsich, Ingwer, Orangen, Soda	
Straub Old Fashioned	18
Cognac, Zuckersirup, Orange Bitter, Angostura, Zitronenzeste	
Zacapa Old Fashion	32
Ron Zacapa XO, Zucker, Kirsche, Orange, Angostura, Soda	
Black Label Old Fashioned	19
Johnnie Walker Black Label, Zucker, Kirsche, Orange, Angostura, Soda	
Boulevardier	17
Rye Whiskey, Campari, Vermouth Rosso	
Gin Basil Smash	20
Hendrick's Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Sazerac	24
Cognac, Absinth, Peychauds Bitter, Zitronenzeste	
Prince of Wales	32
Cognac, Cointreau, D.O.M. Bénédictine, Angostura, Champagner	

SOURS

Vodka Sour	16
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
Frangelico Sour	16
Frangelico, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss Orangensaft	
Aperol Sour	16
Aperol, Zitronensaft, Rose's Lime Juice, Eiweiss, Orangensaft	
Whisky Sour	16
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Orangensaft	
Amaretto Sour	16
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Orangensaft	
Celery Sour	24
Hendrick's Gin, Zitronensaft, Ananassaft, Zuckersirup, Celery Bitter, Eiweiss	
Calvados Sour	34
Calvados, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
Side Car	20
Cognac, Cointreau, Zitronensaft	
Black Hawk	16
Gin, Bourbon, Zitronensaft, Puderzucker	
Pisco Sour	18
Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Ananassaft, Angostura	

FIZZES & COLLINS

Forenoon Fizz	24
Hendrick's Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangen Marmelade, Champagner	
Gin Fizz	17
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Aperol Fizz	17
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Canadian Fizz	17
Canadian Club, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Orange Fizz	17
Gin, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Tom Collins	17
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Captain Collins	17
Canadian Club, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Pedro Collins	17
Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura, Soda	
Vodka Collins	17
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup. Soda	

LONGDRINKS

Flora Dora	22
Hendrick's Gin, Limettensaft, Himbeersirup, Ginger Beer	
Hendrick's Summer Mule	22
Hendrick's Gin, Limettensaft, Holundersirup, Minze, Gurke, Ginger Beer	
Moskow Mule	18
Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	
Cape Codder	17
Vodka, Cranberrysaft, Limette	
Nolet Garden	17
Vodka, Holundersirup, Apfelsaft naturtrüb, Tonic	
Red Label Cooler	18
Johnnie Walker Red Label, Ginger Ale, Limette	
Alexander's Joice	20
Cognac, Limettensaft, Himbeerpüree, brauner Zucker, Cranberrysaft, Minze	
Tanqueray Cranberry Twist	18
Tanqueray Gin, Tonic, Cranberrysaft	
Chivas Cooler	20
Chivas 12y, Ginger Ale, Limette	
Bloody Mary	17
Vodka, Zitronensaft, gewürzter Tomatensaft	

SPARKLING DRINKS

Bellini Royal	20
Pfirsichpüree, Pfirsichlikör, Champagner	
Rossini	20
Erdbeerpüree, Champagner	
Testarossa	20
Himbeerpüree, Champagner	
French 75	22
Gin, Cointreau, Zitronensaft, Champagner	
French 21	22
Vodka, Himbeerlikör, Zuckersirup, Champagner	
Kir Royal	20
Crème de Cassis, Champagner	
Jamaican Champagne	22
Myers's Rum, Zitronensaft, Maracujasirup, Champagner	
Hugo	15
Holunderblütensirup, Pfefferminze, Limette, Cava, Soda	
Hugo Rose	22
Holunderblütensirup, Pfefferminze, Limette, Rose Champagner	
Aperol Spritz	15
Aperol, Cava, Limette	

TROPICALS & CARIBBEANS

Planters Punch	17
Brauner Rum, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Zitronensaft	
Mojito	17
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
Capirinha	17
Cachaça, Limetten, brauner Zucker	
Caipiroshka	17
Vodka, Limetten, brauner Zucker	
Strawberryroshka	17
Vodka, Limetten, brauner Zucker, Erdbeerpüree	
Mai Tai	18
Brauner & weisser Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft	
Hurricane	18
Brauner & weisser Rum, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft; Limettensaft	
Zombie	20
Brauner & weisser Rum, Coruba 74, Cointreau, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup	
Mint Julep	17
Bourbon, Minze, Puderzucker, Soda	
Swimming Pool	18
Rum, Vodka, Ananassaft, Blue Curaçao, Kokossirup, Rahm	
Lady Killer	17
Gin, Apricot Brandy, Cointreau, Ananassaft, Maracujasirup	

DAIQUIRIS & MARGARITAS

Classic Margarita	16
Tequila, Cointreau, Zitronensaft	
Old Fashion Margarita	36
Patron Añejo, Agavensirup, Limettensaft	
Peach or Strawberry Margarita	16
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Fruchtpüree	
Patrón Cafe Margarita	28
Patron XO Cafe, Cointreau, Zitronensaft	
Classic Daiquiri	16
Rum, Limettensaft, Zuckersirup	
Peach or Strawberry Daiquiri	16
Rum, Limettensaft, Fruchtpüree	
Ernest Hemingway Special	16
Rum, Maraschino, Grapefruitsaft, Zitronensaft	
Floredita Daiquiri	16
Rum, Zuckersirup, Maraschino, Limettesaft	
Basilikum Daiquiri	16
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum	



AFTER DINNER COCKTAILS

Alexander	24
Cognac, Crème de Cacao, Rahm, Muskatnuss	
Rusty Nail	16
Scotch Whisky, Drambuie	
Godfather	16
Scotch Whiskey, Amaretto	
Velvet Hammer	16
Vodka, Crème de Cacao, Rahm	
Grasshopper	16
Crème de Cacao weiss, Crème de Menthe, Rahm	
Golden Cadillac	16
Galliano, Crème de Cacao weiss, Orangensaft, Rahm	
Golden Dream	16
Galliano, Cointreau, Orangensaft, Rahm	
White Russian	16
Vodka, Kahlúa, Rahm	
5th Avenue	16
Crème de Cacao weiss, Apricot Brandy, Rahm	



NON ALCOHOLIC DRINKS

Ipanema	12
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale	
Virgin Mojito	12
Limetten, brauner Zucker, Minze, Eistee	
Shirley Temple	12
Ginger Ale, Sprite, Grenadinesirup	
Bora Bora	12
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasirup, Crème of Coconut, Zitronensaft	
Flamingo	12
Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Mandelsirup, Zitronensaft, Grenadine	
Tonic Berry	12
Tonic, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Orangensaft	
Florida	12
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	
Old Fashion Light	12
Cranberrysaft, Grapefruitsaft, Mandarinensirup, Zitronensaft, Buttermilch	
Delight	12
Orangensaft, Zitronensaft, Buttermilch, Erdbeerpüree	



AMARO & VERMOUTH

4 CL

Aperol	11°	9
Campari	23°	9
Cynar	16.5°	9
Averna	29°	9
Fernet Branca	39°	9
Ramazotti	30°	9
Martini Bianco	15°	9
Martini Rosso	15°	9
Antica Formula	16.5°	9
La Quintinye (blanc, rouge, sec)	17°	14
Noilly Prat	18°	9
Pastis	45°	9
Pernod	40°	9
Absinth	48°	16
Lillet weiss	17°	9
Lillet rosé	17°	9

PORT & SHERRY

5 CL

Sagrado Pink Port	19.5°	12
Sagrado Ruby Port	20°	12
Sagrado L.B.V. 2005	20°	14
Sagrado Tawny Port	19°	17
El Maestro Sierra Fino Superior	15°	10
El Maestro Sierra Pedro Ximénez	15°	10

VODKA

4 CL

Absolut Original	40°	12
Absolut Citron, Vanilia	40°	12
Belevedere	40°	18
Grey Goose	40°	18
Russian Standard	40°	12
Stolichnaya Elit	40°	22
Beluga Gold	40°	36
Fabergé Vodka	40°	270

GIN

4 CL

Beefeater	40°	12
Bombay Sapphire	40°	14
Hendrick's	41.4°	18
Tanqueray	43.1°	13
Tanqueray 10	47.3°	18
Monkey 47	47°	19
Gin Mare	42.7°	18
Turicum	41.5°	18
Copper Head	40°	18
Kimerud	43°	18

RUM

4 CL

Havana 3 Años	40°	12
Havana 7 Años	40°	16
Myers's Rum	40°	12
Pampero Especial	40°	12
Diplomatico	40°	16
Ron Zacapa XO	40°	28
Coruba 74	74°	14
Zaya Gran Reserva	40°	22
Cartavio XO	40°	34
Centenario 30 Años	40°	48
Havana Maximo	40°	440

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

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

TEQUILA

4 CL

Patron Silver	40°	28
Patron Añejo	40°	32
José Cuervo Silver	38°	13
José Cuervo Reposado	38°	13
Mezcal Buen Suceso	40°	28
Mezcal Añejo	40°	18
Tequila Ley 925 Añejo	38°	42

PISCO

4 CL

Huamani Quebranta 1890 – Peru	43°	14
Pisco Aba - Chile	40°	14

WHISKEY

4 CL

JAPAN

Nikka from the Barrel	40°	14
-----------------------	-----	----

BOURBON

Four Roses	40°	12
------------	-----	----

Jim Beam Rye Whiskey	40°	13
----------------------	-----	----

Jack Daniel's	40°	16
---------------	-----	----

Maker's Mark	45°	18
--------------	-----	----

Woodford Reserve	43.2°	20
------------------	-------	----

CANADIAN

Canadian Club	40°	12
---------------	-----	----

IRISH

Tullamore Dew	40°	12
---------------	-----	----

Jameson	40°	15
---------	-----	----

BLENDED SCOTCH

Ballantine's	40°	12
--------------	-----	----

Glenfiddich 12y	40°	16
-----------------	-----	----

Chivas Regal 12y	40°	15
------------------	-----	----

Chivas Regal 18y	40°	21
------------------	-----	----

Chivas Regal 25y	40°	48
------------------	-----	----

Johnnie Walker Red Label	40°	12
--------------------------	-----	----

Johnnie Walker Black Label	40°	14
----------------------------	-----	----

Johnnie Walker Blue Label	40°	44
---------------------------	-----	----

SINGLE MALT SCOTCH

4 CL

Highland

Oban 14y	43°	16
Dalwhinnie 15y	43°	16
Glenmorangie 10y	40°	16
Glenmorangie 18y	43°	23

Orkney

Scapa 16y	40°	18
Highland Park 18y	43°	34

Speyside

Aberlour 10y	40°	16
Aberlour 18y	43°	24
Glenlivet 12y	40°	16
Glenlivet 18y	43°	21
Glenlivet 21y	43°	24



Islay/Sky

Laphroaig 10y	40°	18
Lagavulin 16y	43°	18
Talisker 10y	45°	18

COGNAC & ARMAGNAC

2 CL

Marmot Armagnac Napoléon	40°	15
Martell VS	40°	12
Hennessy XO	40°	20
Hennessy Paradis	40°	42
Martell Cohiba	40°	90

Remy Martin «Louis XIII » 40° 170

Die Kompositionsgeheimnisse dieses GRANDE CHAMPAGNE COGNAC werden seit Generationen von den Kellermeistern gehütet. Eine Fülle von Aromen mit einem Hauch von Früchten, Blumen, Gewürzen und Eichenholz.

Hennessy «Richard » 40° 230

Eine Auswahl der besten Brände die Hennessy über 8 Generationen gesammelt hat. Dezentere Blütenduft harmonisiert hervorragend mit Noten von Vanille, Gewürzen und Eichenholz.

BRANDY

2 CL

Carlos Primero	38°	12
Brandy Constitución Reserva Plata	40°	22
Villa Zarri	44°	18
Conde de Garvey-Solera Gran Reserva	40°	85

CALVADOS

2 CL

Château du Breuil 15y 41° 17

OBSTBRÄNDE 2 CL

Erismann Williams	41°	9
Erismann Mirabelle	41°	9
Erismann Vieille Prune	41°	9
Rochelt Williams	50°	28
Rochelt Quitte	50°	32
Rochelt Mirabelle	50°	36

GRAPPA 2 CL

Grappa di Moscato	43°	10
Grappa di Brunello	43°	12
Grappa di Brunello Riserva	43°	14

LIQUEURE 4 CL

Amaretto Disaronno	28°	11
Bailey's Irish Cream	17°	11
Cointreau	40°	11
Drambui	40°	13
D.O.M. Benedictine	40°	13
Frangelico	20°	11
Galliano	30°	11
Grand Marnier	40°	13
Kahlúa	20°	11
Maraschino Virtus	30°	11
Sambuca	40°	11
Southern Comfort	35°	11
Patron XO Café	35°	22
Hierbas Ibicencas	26°	8

SPARKLING WINE	10 CL	75 CL
Villa Conchi – Cava DO/ España Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay	9	55
Roederer Brut Premier Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	19 Magnum	130 250
Jean Pernet rosé Pinot Noir, Pinot Meunier	19	119
Jean Pernet blanc de blancs Chardonnay	Magnum	99 220
Roederer Vintage Rosé Chardonnay, Pinot Noir	Magnum	180 350
Roederer Cristal Brut Pinot Noir, Chardonnay	Magnum	430 1200
Ruinart blanc de blancs Chardonnay		170
Veuve Cliquot Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		160
Moët & Chandon Brut Impérial Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		150
Moët & Chandon Ice Impérial Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		150
Dom Pérignon Vintage Pinot Noir, Chardonnay		330

BEER & CIDER

Feldschlösschen offen	30 cl	6
Saison-Bier offen	30 cl	7
BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH BEI UNSEREM SERVICE PERSONAL		
San Miguel	33 cl	7
Schneider Weisse	33 cl	7
Somersby Cider	33 cl	9

SOFTDRINKS

Mineral mit/ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
	100 cl	8.50
Evian	33 cl	6
Perrier	33 cl	6
Coca Cola	20 cl	6
Coca Cola Zero	20 cl	6
Elmer Citro	33 cl	6.50
Ice Tea	30 cl	6.50
SCHWEPPE	20 cl	6
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
FEVER TREE	20 cl	8
Tonic Water, Ginger Beer		
Red Bull	25 cl	9
Orangina	25 cl	6.50
Orangensaft frischgepresst	20 cl	8
Tomatensaft	20 cl	6.50
Tomatensaft gewürzt	20 cl	7
Apfelsaft/Süssmost	20 cl	6
Apfelschorle	30 cl	6.50

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

TEA OF SIROCCO

Diverse Teesorten:

Golden Assam, Camomile Orange, Maroccan Mint, Earl Grey, Verbena, Ginger Lemon, Red Kiss fruit tea, Japanese Sencha, Jasmine Dragon Pearls, Piz Palü Alpenkräuter	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
Bruschetta mit Tomate und Rauchlachs	22
Pimientos de Padron mit fleur de sel	12
Patatas Brava mit Allioli und scharfer Cocktailsauce	12
Embutidos y Quesos (2-3 Personen)	45
Mediterrane Wurst- und Käsespezialitäten <small>kleine Portion</small>	26
Rindstatar serviert mit Toast oder Pommes Allumettes	37 42
Hummus mit Tahina	14
Crevettencocktail	19

OLD FASHION KLASSIKER

Tomaten-Rucola Salat mit Mozzarella di bufala Basilikum Pesto und gerösteten Cashewnüsse	18
Ghackets mit Hörnli und Öpfelmus	23
Egli-Knusperli mit Sauce Remoulade und Salat	28
Pata Negra- Jamón Ibérico mit pan con tomate	52 28
Das berühmte Robespierre dazu Pommes Allumettes oder Salat (2 Service)	51

Liebe Gäste

Die Küche der OLD FASHION BAR ist täglich durchgehend für Sie geöffnet. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 1 Stunde vor Schliessung entgegen. Bitte fragen Sie nach unserer Speisekarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.