

# 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

<b>Negroni</b>	16
Gin, Vermouth Rosso, Campari	
<b>Barrel Aged Negroni</b>	22
Gin, Vermouth Rosso, Campari gereift im Akazienfass	
<b>Americano</b>	16
Vermouth Rosso, Campari, Soda	
<b>Unusual Negroni</b>	20
Hendrick's Gin, Vermouth Rosso, Campari, Aperol	
<b>Manhattan</b>	16
Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura	
<b>Balsamic Touch</b>	17
Vodka, Cranberrysaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Balsamico, Himbeerpüree	
<b>Raspberry Thymian Smash</b>	17
Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Himbeeren, Thymian	
<b>Gimlet</b>	16
Gin, Rose's Lime Juice, Limette	
<b>Priscilla</b>	18
Gin, Ramazotti Rosato, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Grapefruitsaft, Eiweiss	

# MARTINIS

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



# OLD FASHIONS & CLASSICS

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

# SOURS

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

# FIZZES & COLLINS

<b>Gin Fizz</b>	17
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Aperol Fizz</b>	17
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Canadian Fizz</b>	17
Canadian Club, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Orange Fizz</b>	17
Gin, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Tom Collins</b>	17
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Captain Collins</b>	17
Canadian Club, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Pedro Collins</b>	17
Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura, Soda	
<b>Vodka Collins</b>	17
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	

# LONGDRINKS

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

# SPARKLING DRINKS

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



# TROPICALS & CARIBBEANS

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

# DAIQUIRIS & MARGARITAS

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



# AFTER DINNER COCKTAILS

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



# NON ALCOHOLIC DRINKS

<b>Ipanema</b>	12
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale	
<b>Virgin Mojito</b>	12
Limetten, brauner Zucker, Minze, Eistee	
<b>Shirley Temple</b>	12
Ginger Ale, Sprite, Grenadinesirup	
<b>Bora Bora</b>	12
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasirup, Crème of Coconut, Zitronensaft	
<b>Flamingo</b>	12
Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Mandelsirup, Zitronensaft, Grenadine	
<b>Tonic Berry</b>	12
Tonic, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Orangensaft	
<b>Florida</b>	12
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	
<b>Virgin Mary</b>	12
Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Sellerie, Worcestershiresauce	



## AMARO & VERMOUTH

4 CL

Appenzeller	29°	10
Ramazotti Aperitivo Rosato	15°	10
Aperol	11°	10
Campari	23°	10
Cynar	16.5°	10
Averna	29°	10
Fernet Branca	39°	10
Ramazotti	30°	10
Martini Bianco	15°	10
Martini Rosso	15°	10
Antica Formula	16.5°	14
Noilly Prat	18°	10
Pastis	45°	14
Pernod	40°	14
Absinth	48°	16
Lillet weiss	17°	10
Lillet rosé	17°	10

## 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 Rosso Superior	15°	10

## VODKA

4 CL

Absolut Original	40°	12
Absolut Citron, Vanilia	40°	12
Belevedere	40°	18
Grey Goose	40°	18
Russian Standard	40°	14
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
Monkey 47 Sloe Gin	29°	19
Gin Mare	42.7°	18
Turicum	41.5°	18
Copper Head	40°	18
Kimerud	43°	18
Ferdinand's Saar Quince	30°	21

## RUM

4 CL

Havana 3 Años	40°	12
Havana 7 Años	40°	16
Myers's Rum	40°	14
Diplomatico	40°	16
Ron Zacapa XO	40°	44
Coruba 74	74°	14
Zaya Gran Reserva	40°	22
Cartavio XO	40°	28
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
Patron XO Café	35°	22
José Cuervo Silver	38°	13
José Cuervo Reposado	38°	13
Mezcal Buen Suceso	40°	22
Mezcal Añejo	40°	24
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
--------------	-----	----

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

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

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

Johnnie Walker Red Label	40°	13
--------------------------	-----	----

Johnnie Walker Black Label	40°	15
----------------------------	-----	----

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



SINGLE MALT SCOTCH

4 CL

Highland

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

Orkney

Scapa 16y	40°	18
Highland Park 18y	43°	47

Speyside

Aberlour 10y	40°	16
Aberlour 18y	43°	22
Glenlivet Founders Reserve	40°	19
Glenlivet 12y	40°	16
Glenlivet 18y	43°	22
Glenlivet 21y	43°	30
Glenfiddich 12y	40°	16



Islay/Sky

Laphroaig 10y	40°	20
Lagavulin 16y	43°	22
Talisker 10y	45°	18

## COGNAC & ARMAGNAC

2 CL

Ferte de Partenay Armagnac	40°	18
Hennessy Fine	40°	14
Hennessy XO	40°	22
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
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°	30
Rochelt Quitte	50°	32
Rochelt Mirabelle	50°	34

## 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°	12
Bailey's Irish Cream	17°	12
Cointreau	40°	12
Drambui	40°	13
D.O.M. Benedictine	40°	13
Frangelico	20°	12
Galliano	30°	12
Grand Marnier	40°	13
Kahlúa	20°	12
Maraschino Virtus	30°	12
Sambuca	40°	12
Southern Comfort	35°	12
Hierbas Ibicencas	26°	12

SPARKLING WINE	10 CL	75 CL
<b>Villa Conchi</b> – Cava DO/ España Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay	9	55
<b>'R' de Ruinart</b> Chardonnay, Pinot Noir	19	140
<b>Ruinart blanc de blancs</b> Chardonnay		170 Magnum 380
<b>Ruinart rosé</b> Pinot Noir, Chardonnay		170
<b>Dom Ruinart Vintage</b> Pinot Noir, Chardonnay		390
<b>Dom Ruinart Rosé</b> Pinot Noir, Chardonnay		420
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		150
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial Rosé</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		170
<b>Dom Pérignon Vintage</b> Pinot Noir, Chardonnay		370 Magnum 990
<b>Roederer Cristal Brut</b> Pinot Noir, Chardonnay		470
<b>Jean Pernet blanc de blancs</b> Chardonnay		99 Magnum 220

## BEER & CIDER

Feldschlösschen offen	30 cl	6
Saison-Bier offen	30 cl	9
BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH BEI UNSEREM SERVICE PERSONAL		
Carlsberg	25 cl	6
San Miguel Fresca	33 cl	9
Schneider Weisse	33 cl	9
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
SCHWEPPEs	20 cl	6
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
FEVER TREE	20 cl	8
Tonic Water, Ginger Beer		
Red Bull	25 cl	9
Orangensaft frischgepresst	20 cl	8
Apfelsaft	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
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
Bruschetta mit Tomate und Rauchlachs	22
Pimientos de Padron mit fleur de sel	12
Patatas Bravas 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
Käseauswahl 2-3 Personen affinierte Käse aus der Schweiz dazu Feigensenf, Chutney, Walnüsse und Dörrfrüchte	48

# 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

kleine Portion

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.