



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



Schweiz Fleisch: Poulet, Rind, Schwein

Spanien Fleisch: Schwein

Herkunft Fisch und Meeresfrüchte: Schweiz, Pazifischer Ozean,
Norwegen, Irland,

Schweizer Brot: Gold Bärli Bäckerei Gold

Für Informationen betreffend Allergene
verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Swiss meat: chicken, beef, pork

Spanish meat: pork

Origin of fish and seafood: Switzerland, Pacific Ocean, Norway, Ireland

Swiss Bread: Gold Bärli from Gold Bakery

*For information's concerning allergies or intolerances,
please do not hesitate to ask our service personnel.*

All prices in CHF incl. VAT

VORSPEISEN

STARTER

- Crevettencocktail** 19
Crevetten | Cocktail Sauce | Toast
Shrimp cocktail
Shrimps | cocktail sauce | toast
- Ganze Artischocke** 26
Vinaigrette
Whole Artichoke
Vinaigrette
- Gambas al Ajillo „OLD FASHION“** 27
Wasabi | Chillimayonnaise | Aioli | Brot
Gambas al ajillo „OLD FASHION“ 1886
Wasabi | chili mayonnaise | aioli | bread
- Balik Rauchlachstatar** 32
Avocado | Crème fraîche | Toast
Balik smoked salmon tartar
Avocado | crème fraîche | toast
- Vitello Tonnato** 29
Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch | Thunfischsauce 41
Vitello tonnato
Thin cutted veal | tuna sauce
- Pata Negra de Jamón Ibérico** 28
Pan con tomate 52
Pata negra de Jamón Ibérico
Pan con tomate
- Rindscarpaccio** 46
Schwarzer Trüffel | Mariniertes Rucolasalat
Beef carpaccio
Black Truffle | Marinated Rocket Salad

SUPPEN

SOUPS

Gazpacho

Andalusische Gemüsekaltschale | Gurke | Peperoni

18

Gazpacho

Andalusian vegetable cold soup | cucumber | pepperoni

Tomatencrèmesuppe

Basilikum Espuma | Croûtons

18

Tomato soup

Basil espuma | croûtons

Sherry Consommé

Sherry | Flädli | Schnittlauch

19

Sherry Consommé

Sherry | flädli | chives

SALATE

SALAD

Wassermelone & Feta

Wassermelone | Feta | Pfefferminze | Limette | Pinienkerne

18

Watermelon & feta

Watermelon | feta | mint | lime | pine nuts

Insalata Caprese

Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Basilikum Espuma | Cashewnüsse

23

Mozzarella di bufala

Mozzarella di bufala | cherry tomatoes | basil espuma | cashews

Caesar's Salad

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

26

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 32

Mediterranean vegetables from the Grill

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 32

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

Thunfisch in Sashimi Qualität | Angemachtes Thunfischfilet 34
Wakame | Avocado | Pommes Allumettes oder Salat

Club sandwich à la Japonaise

Tuna in sashimi quality | *marinated tuna fillet*
Wakame | *avocado* | *pommes allumettes or salad*

Hummer Sandwich

Hummer | Brioche Brötchen | Avocado | Cherrytomaten | Salat 48
Limettenmayonnaise | Patatas Bravas | Aioli

Lobster Rolls

Lobster | *brioche bun* | *avocado* | *cherry tomatoes* | *salad*
limemayonnaise | *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 | Tomaten | Röstzwiebeln
Süßkartoffel

Burger Deluxe

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

Wiener Schnitzel

46

Kalbfleisch | Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Wiener schnitzel

Veal | potato salad | cranberries

Thunfisch in Sesamkruste

47

Thunfisch in Sushi Qualität | Grill Gemüse

Tuna in sesame crust

Tuna in Sushi quality | grilled vegetables

Das berühmte Robespierre

51

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

The famous Robespierre

*Fillet of beef from a hot plate (2 courses)
pommes allumettes or salad*

PASTA

PASTA

Ghacktes mit Hörnli

Rindshackfleisch | Hörnli | hausgemachtes Apfelmus

25

Ground beef Macaroni

Ground beef | Macaroni | homemade apple sauce

Penne à la Vodka

Penne Rigate | Vodka | Tomatensauce | Rahm | Chilli
Basilikum | Parmigiano Reggiano

33

Ravioli Tartufo

Schwarzer Trüffel | Ricotta | Creme

42

Ravioli tartufo

Black truffle | ricotta | cream

Spaghetti con Gambas al Ajillo

Pasta | Eden Garnelen | Olivenöl | Knoblauch | Chili

46

Spaghetti con Gambas al ajillo

Pasta | fried eden prawns | olive oil | garlic



DESSERTS

DESSERTS

Gelato pro Kugel 6
Vanille | Schokolade | Erdbeer | Zitrone

Ice cream
Vanilla | chocolate | strawberry | lemon

Halbe Ananas mit Schlagrahm 13
Half pineapple served with whipped cream

Cheesecake 14
Himbeersauce | Beeren

Cheesecake
Raspberry sauce | berries

Warmer Schoggikuchen 19
Schlagrahm | Vanilleglace (Zubereitungszeit 15 Minuten)

Warm chocolate cake
cream | vanilla ice cream (preparation time 15 minutes)

Heisse Apfelbeignets 22
Vanillesauce | hausgemachtes Apfelmus

Hot apple beignets
Vanilla sauce | homemade apple sauce

Käse Variation 48
Auserwählte Käsesorten aus der Schweiz
Feigensenf | Mango-Chutney | Walnüsse | Dörrfrüchte

Cheese selection
Matured cheese varieties from Switzerland
Fig mustard | mango chutney | walnuts | dried fruits