



OLD FASHION BAR

*DIE **OLD FASHION BAR** IST BEKANNT ALS DIE ÄLTESTE BAR ZÜRICH. WIR HABEN DEN CHARME VON FRÜHER ERHALTEN UND DER BAR, EIN MODERNES FLAIR VERPASST.*

*MÖCHTEN SIE BLUMIGE GRÜSSE VERSCHENKEN?
GERNE KÖNNEN SIE BEI UNS DIE WUNDERVOLLEN
BLUMEN BOUQUETS VON **BLOOMS & BUBBLES** BESTELLEN
UND JEMANDEN EIN LÄCHELN INS GESICHT ZAUBERN.*

**„ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN EINE KUNST.“**

*WIR SIND DIE PERFEKTE OASE IM HERZEN ZÜRICH.
IN DER **OLD FASHION BAR** TRIFFT MAN SICH ZUM LUNCH,
AUF EIN LECKERES HAUSGEMACHTES GELATO
FÜR COCKTAILS, AFTER WORK DRINKS,
DINNER MIT FREUNDEN ODER AM ABEND ZUM FEIERN.*

*WIR HABEN UNSERE KÜCHE DURCHGEHEND FÜR SIE GEÖFFNET
UND BIETEN INTERNATIONALE UND INNOVATIVE KÜCHE,
ABER AUCH KLASSIKER,
WAS DIE **OLD FASHION BAR** AUSZEICHNET.*

@oldfashionbarzurich ♥ **#oldfashionbarzurich**

Schweiz Fleisch: Poulet, Rind, Schwein

Spanien Fleisch: Schwein

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

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

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

All prices in CHF incl. VA

VORSPEISEN

STARTER

Creveffencocktail

Crevetten | Cocktail Sauce | Toast

19

Shrimp cocktail

Shrimps | cocktail sauce | toast

Markbein

Mit geröstetem Brot | fleur de sel | Schnittlauch
(Zubereitungszeit 15 Minuten)

21

Marrow bone

Roasted bread | fleur de sel | chives
(Preparation time 15 minutes)

Gambas al Ajillo „OLD FASHION“

Wasabi | Chillimayonnaise | Aioli | Brot

27

Gambas al ajillo „OLD FASHION“

Wasabi | chili mayonnaise | aioli | bread

Balik Rauchlachstatar

Avocado | Crème fraîche | Toast

32

Balik smoked salmon tartar

Avocado | crème fraîche | toast

Pata Negra de Jamón Ibérico

Pan con tomate

28 / 52

Pata negra de Jamón Ibérico

Pan con tomate

Rindscarpaccio

Schwarzer Trüffel | Marinierter Rucolasalat

46

Beef carpaccio

Black Truffle | Marinated Rocket Salad

SUPPEN

SOUPS

Kürbiscrèmesuppe

Kürbisöl | geröstete Kerne

16

Pumpkin soup

Pumpkin seed oil | roasted seeds

Kartoffelcrèmesuppe

Trüffelöl | Schwarzer Trüffel

18

Potato soup

Truffle oil | black truffle

SALATE

SALAD

Insalata Caprese

Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Basilikum Espuma | Cashewnüsse

23

Mozzarella di bufala

Mozzarella di bufala | cherry tomatoes | basil espuma | cashews

Spinat Salat

mit gebackenem Ei und Speck

24

Spinach salad

with baked egg and bacon

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

Ofenkartoffel | Crème fraîche 26
Ofenkartoffel | Crème fraîche | Pouletbrust Würfel 32

Mediterranean vegetables from the Grill

Baked potato | crème fraîche
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 Vegi

Avocado | Aubergine | Zucchini | Peperoni | Spiegelei | Mayonnaise 26
Pommes Allumettes oder Salat

Club sandwich Vegi

Avocado | eggplant | zucchini | bell pepper | fried egg | Mayonnaise
Pommes Allumettes oder Salat

Club Sandwich „OLD FASHION“

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

Club sandwich „OLD FASHION“

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

Rindstatar

Toast | Butter

37

Toast | Butter | Pommes Allumettes

42

Beefsteak Tatar

Toast | butter

Toast | butter | pommes allumettes

Burger Deluxe

45

Rindfleisch | Cheddar | Schwarzer Trüffel | Salat | Gurke
Süßkartoffel Pommes

Burger Deluxe

Beef | cheddar | black truffle | lettuce | cucumber

Sweet potato fries

Wiener Schnitzel

46

Kalbfleisch | Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Wiener schnitzel

Veal | potato salad | cranberries

Kalbshackbraten

46

Morchelsauce | Kartoffelstock

Veal meatloaf

Morel sauce | mashed potatoes

Thunfischsteak

47

Wasabi-Kartoffelpüree

Tuna steak

Wasabi flavoured mashed potatoes

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

Paccheri al pesto e verdure

Pasta | Pesto | Rahm | Gemüse | Pinienkerne | Parmigiano Reggiano

28

Paccheri with pesto and vegetables

Pasta | pesto | cream | vegetables | pine nuts | parmigiano reggiano

Penne à la Vodka

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

33

Penne à la Vodka

*Penne Rigate | Vodka | tomato sauce | cream | chilli
basil | parmigiano Reggiano*

Ravioli Tartufo

Schwarzer Trüffel | Ricotta | Creme

42

Ravioli tartufo

Black truffle | ricotta | cream

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** 16
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