



OLD FASHION BAR

*DIE **OLD FASHION BAR** IST BEKANNT ALS DIE ÄLTESTE BAR ZÜRICHS. 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 ZÜRICHS.
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 | Mariniertes Rucolasalat

46

Beef carpaccio

Black Truffle | Marinated Rocket Salad

SUPPEN

SOUPS

Kürbiscrèmesuppe

Kürbisöl | geröstete Kerne

Pumpkin soup

Pumpkin seed oil | roasted seeds

16

Kartoffelcrèmesuppe

Trüffelöl | Schwarzer Trüffel

Potato soup

Truffle oil | black truffle

18

SALATE

SALAD

Insalata Caprese

Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Basilikum Espuma | Cashewnüsse

Mozzarella di bufala

Mozzarella di bufala | cherry tomatoes | basil espuma | cashews

23

Spinat Salat

mit gebackenem Ei und Speck

Spinach salad

with baked egg and bacon

24

Caesar's Salad

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

Caesar's salad

Romana lettuce | chicken | parmesan | croutons | caesar's dressing

26



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

26

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

Club sandwich Vegi

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

Club Sandwich „OLD FASHION“

29

Poulet | Spiegelei | Speck | Salat | Tomato | Mayonnaise
Pommes Allumettes oder Salat

Club sandwich „OLD FASHION“

*Chicken | fried egg | bacon | lettuce | tomato | Mayonnaise
Pommes allumettes or salad*

Club Sandwich à la Japonaise

34

Thunfisch in Sashimi Qualität | Angemachtes Thunfischfilet
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

Rindhackfleisch | 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