

NZZ BAR



Gesprächsstoff

Mit feinsten Köstlichkeiten und ausgewählten Getränken.

Apéro

Italienisches Plättli klein / gross

22 / 38

Parma-Rohschinken, Salami Milano, Coppa, Parmesan,
Büffelmozzarella, Antipasti

Italian platter small / large

**Parma ham, Milan salami, coppa, Parmesan,
buffalo mozzarella, antipasti**

Hausgemachte Tapenade

22

Focaccia, Oliven, Tomaten, Artischocken

Homemade tapenade

Focaccia bread, olives, tomatoes, artichokes

Apéro-Etagere

39

Für zwei Personen | For two people

- Parma-Rohschinken, Salami Milano | **Parma ham, Milan salami**
Mediterrane Focaccia | **Mediterranean focaccia**
Hausgemachte Tapenade | **Homemade tapenade**
- Frische Antipasti-Sinfonie | **Fresh antipasti selection**
- Macarons

Mit einer Flasche Wein / Prosecco aus exklusiver Selektion (*)

+60

With a bottle of wine or Prosecco from our exclusive selection (*)

Antipasti

Artischocken Artichokes	7
Getrocknete Tomaten Sun-dried tomatoes	7
Oliven Olives	7
Gefüllte Paprika Stuffed peppers	7
Gefüllte Auberginen Stuffed aubergines	7
Parmesan	7

Suppen

Gazpacho, Gemüsewürfel, Knoblauchbrot	15
Gazpacho, diced vegetables, garlic bread	

Sandwiches

Club-Sandwich Club sandwich	29.5
Belegte Brötchen Mini sandwiches	5.5
Schinken / Rauchlachs Ham / Smoked salmon	
Feigen-Nuss-Brötchen mit Gruyère	7.5
Fig and nut roll with Gruyère cheese	

Salate & Bowls

Caesar Salad mit Poulet, Speck, Grana Padano	29
Caesar salad with chicken, bacon, Grana Padano cheese	
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum	19
Caprese Salad with buffalo mozzarella, tomatoes, basil	
Poke-Bowl mit Thunfisch / Tofu / Lachs	24.5
Poke Bowl with tuna / tofu / salmon	

NZZ-Klassiker

Rindstatar 140 g, japanische Art,	36
Shichimi-Mayonnaise mit Toastbrot	
Beef tartare, Japanese style, shichimi mayonnaise, toast	
Quiche mit Salat	24
Getrocknete Tomaten, Lattich, Büffelmozzarella, Balsamico-Dressing	
Quiche with salad	
Sun-dried tomatoes, lettuce, buffalo mozzarella, balsamic dressing	

Hausgemachte Desserts aus der Vitrine

Macarons (3 Stück gemischt 3 assorted)	9
Brownie	5
Éclair mit Kaffee crème Éclair with coffee cream	5
Früchtetörtchen (saisonal) Fruit tartlet (seasonal)	8.5
Cheesecake	8.5
Saisonaler Streuselkuchen Seasonal crumble cake	7

Champagner & Prosecco

10 cl 75 cl

Laurent-Perrier La Cuvée Brut
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier

20 130

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut
Pinot noir

160

Laurent-Perrier Grand Siècle La Cuvée No. 25
Pinot noir, Chardonnay

295

Ruinart Blanc de Blancs Brut
Chardonnay

180

Bruno Paillard Cuvée 72 Extra Brut
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier

130

Bisol Crede Brut *
Glera, Chardonnay, Bisol, Venetien, IT

12 69

Weisswein

	10 cl	75 cl
Maison Lafleur, FR *	10	69
Lamblin & Fils, Collection Privée Candrian, Chardonnay, 2024/25		
Grüner Veltliner Goldene Ida, AT *	9	62
Landhaus Mayer, Weinsammlung Candrian, Grüner Veltliner, 2024/25		
Chiar di Luna Merlot Bianco, CH *	11	72
Delea, Tessin, Merlot, 2025		
Sauvignon Blanc, CH		82
Erich Meier, Zürichsee, Sauvignon blanc, 2024		
Mâcon-Verzé, FR		98
Domaines Leflaive, Burgund, Chardonnay, 2024		

Roséwein

	10 cl	75 cl
Château Minuty Rosé et Or, FR *	13	89
Provence, Grenache, Syrah		

Rotwein

	10 cl	75 cl
Château Dutruch, FR *	11	75
Collection Privée Candrian, Bordeaux, Moulis, Cabernet sauvignon, Merlot, 2013/16		
Mas Agnès, ES *	10	69
Colección Privada Candrian, Priorat, Granacha, Cariñena, 2022		
Pinot Noir Classic, CH *	13	89
Erich Meier, Zürichsee, Pinot noir, 2025		
Brunello di Montalcino, IT		98
Ridolfi, Toskana, Sangiovese, 2017/19		
McManis Cabernet Sauvignon Reserve, US		89
McManis Family Vineyards, Kalifornien, Cabernet sauvignon, 2021		

Bier

	25 cl	40 cl
Birra Moretti vom Fass on tap	6.2	8.5
Ittinger Klosterbräu vom Fass on tap	5.5	7.8
Birra Moretti 0.0% 33 cl		7
Lagunitas IPA 33 cl		8
Erdinger Weissbier 50 cl		9.5
Appenzeller Quöllfrisch Bügel 50 cl		9

Cocktails & Sparkling Drinks

Aperol Spritz	14.5
Campari Spritz	14.5
Hugo	14.5
Negroni	18.5
Amaretto Sour	18.5
Espresso Martini	18.5
Moscow Mule	18.5
Cosmopolitan	18.5
Mai Tai	18.5
Whisky Sour	18.5
Mojito	18.5
Old Fashioned	18.5
Pornstar Martini	22

Spirituosen

Martini Bianco	4 cl	10.5
Ron Zacapa No. 23	4 cl	18
Whisky Glengoyne 10y	4 cl	17
Grappa Amarone	4 cl	13

Gin

Clouds Gin Nr. 12	4 cl	18
Hendrick's	4 cl	16
Monkey 47	4 cl	17
Bulldog	4 cl	13

Mocktails

Amaretto Sour 0.0%	18.5
Aperol Spritz 0.0%	13.5
Time Dream 0.0%	13.5
Crodino Biondo 0.0%	13.5
Crodino Rosso 0.0%	13.5

Soft Drinks

Valser mit / ohne Kohlensäure Still / sparkling water	50 cl	7.5
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	5.9
Sprite / Fanta / Apfelschorle Apple spritzer	33 cl	5.9
Rivella rot red	50 cl	5.9
Sanbittèr	10 cl	6
Tonic / Bitter Lemon, Three Cents	20 cl	6.5
Ginger Ale / Ginger Beer, Three Cents	20 cl	6.5
Grapefruit, Three Cents	20 cl	6.5
Red Bull	25 cl	6
Hahnenwasser à discrétion Tap water unlimited	50 cl	5
Crodino	10 cl	6

Juices

Tomatensaft gewürzt Spiced tomato juice	7
Frisch gepresster Orangensaft	7.5
Orange juice, freshly squeezed	

Coffee

Espresso / Ristretto / Kaffee Coffee	5.5
Espresso macchiato	5.5
Espresso doppio	6.5
Café au lait	5.5
Cappuccino	6.8
Latte macchiato	7
Flat White	7.5
Iced Coffee	7.5
Iced Matcha	7.5
Caffè corretto	9
Ovomaltine	7
Caotina	7
Alle Getränke auf Wunsch mit Hafermilch	+0.5
All drinks available with oat milk	
Extra Espresso-Shot Extra espresso shot	+1

Tea by L'art du thé

English Breakfast / Earl Grey	6.9
Jasmine / Green / Rooibos / Verveine / Fruit	
Frischer Ingwer / Frische Pfefferminze	7.5
Fresh ginger / Fresh peppermint	

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter. Preise in CHF inkl. MWSt, August 2026
Rind (CH), Geflügel (HU), Lachs (NO), Thunfisch (FAO 71), Schwein (CH/IT/ES)
Backwaren: wenn nicht anders deklariert, CH.
For allergies and intolerances, please contact our service staff.
Prices in CHF incl. VAT, August 2026
Beef (CH), poultry (HU), salmon (NO), tuna (FAO 71), pork (CH/IT/ES)
Baked goods: unless otherwise stated, CH.

NZZ
BAR

NZZ BAR

Illustration:
Clara San Millán, ©NZZ