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
Marinierte Auberginen | **Marinated aubergines**	7
Parmesan	7

Suppen

Kürbis-Curry-Schaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen **Pumpkin and curry foam soup with toasted pumpkin seeds**	16.5
Hummerschaumsuppe mit Cognac **Creamy lobster bisque with Cognac**	22

Sandwiches

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

Salate & Bowls

Caesar Salad mit Poulet, Speck, Grana Padano **Caesar salad with chicken, bacon, Grana Padano cheese**	29
Gerösteter Randensalat mit Fetakäse, Schnittlauch, karamellisierten Baumnüssen **Roasted beetroot salad with feta cheese, caramelised walnuts, chives**	18
Poke-Bowl mit Thunfisch / Tofu / Lachs **Poke Bowl with tuna / tofu / salmon**	24.5

NZZ-Klassiker

Rindstatar 140 g, japanische Art, Shichimi-Mayonnaise mit Toastbrot **Beef tartare, Japanese style, shichimi mayonnaise, toast**	36
Kartoffel-Lauch-Quiche, Salatgarnitur, Balsamico-Dressing **Potato and leek quiche, salad garnish, balsamic dressing**	24
Hausgemachte Kalbfleischravioli mit Blattspinat und Salbeibutter **Homemade veal ravioli with spinach and sage butter**	35

Hausgemachte Desserts aus der Vitrine

Macarons (3 Stück gemischt | **3 assorted**)	9
Brownie	5
Éclair mit Kaffeecrème | **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 * **Lamblin & Fils, Collection Privée Candrian, Chardonnay, 2024/25**	10	69
Grüner Veltliner Goldene Ida, AT * **Landhaus Mayer, Weinsammlung Candrian, Grüner Veltliner, 2024/25**	9	62
Chiar di Luna Merlot Bianco, CH * **Delea, Tessin, Merlot, 2025**	11	72
Sauvignon Blanc, CH **Erich Meier, Zürichsee, Sauvignon blanc, 2024**		82
Mâcon-Verzé, FR **Domaines Leflaive, Burgund, Chardonnay, 2024**		98

Roséwein

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

Rotwein

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

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	50 cl	5
Crodino	10 cl	6

Juices

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

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 **All drinks available with oat milk**	+0.5
Extra Espresso-Shot | **Extra espresso shot**	+1

Tea by L'art du thé

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

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Preise in CHF inkl. MWSt, November 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, November 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