

MENU

*Wir servieren Ihnen täglich
drei frisch zubereitete Mittagmenüs*

FRESH FISH HÄPPLI SALADS

FINGER FOOD PASTA HAUSGEMACHTE
NUSSGIPFEL

VEGETARISCH MEAT APPETIZER

SOUPS HOMEMADE DESSERT

*We serve you three freshly prepared
lunchmenüs every day*

DRINKS



COFFEE TEE BEER KAFI
WINE PROSECCO/CHAMPAGNER
SPIRITS COCKTAILS
APERITIFS NON ALCOHOLICS SHOTS
WHISKEYS
LONGDRINKS SCHNAPS

**Planen Sie ein Geschäftsessen, einen
Geburtstag oder eine Party?**

Die Räumlichkeiten der O1 Bar können
für Festanlässe jeglicher Art gebucht werden.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

O1 BAR

Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

Vorspeisen

Tomatencrème Suppe 9.50

Tagessuppe 9.50

Grüner Salat 9.50

Gemischter Salat 10.50

Salate / Antipasti

Tomaten mit Büffel-Mozzarella 19.50
mit hausgemachtem Balsamico Dressing

Tomaten mit Büffel-Mozzarella 26.50
serviert mit Pouletbrust vom Grill

Fitnesssteller 24.50
Pouletbruststreifen vom Grill
serviert auf buntem Blattsalat

Rindscarpaccio 27.50
mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

Antipasto Misto 26.50
Schinken, Salami, Oliven, getrocknete
Tomaten und Käse

01-Rinds Tatar 29.50
mariniert nach Art des Hauses
serviert mit Toastbrot und Butter

auf Wunsch mit **Cognac oder Whisky** 4.00
Mild bis feurig gewürzt

Pasta

Penne all'Arrabbiata 21.50
an pikanter Tomatensauce

Tagliatelle al Salmone 27.50
mit Frischlachs an einer Dill-Rahm Sauce

Tortelloni 25.50
mit Ricotta-Spinat Füllung, an Pesto-Rahm
Sauce und Baumnüssen

Risotto

Risotto al Limone 23.50
mit Rucola

Fleisch

Pouletbrust vom Grill 26.50
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Butterreis

Poulet Cordon Bleu 27.50
serviert mit Pommes Frites

Zürcher Geschnetzeltes (Kalb) 36.50
serviert mit frischer Butterrösti

Wiener Schnitzel (Kalb) 36.50
serviert mit Pommes Frites

Kalbskotelett al tegamino 49.00
serviert mit Rosmarin Kartoffeln

Rindshohrücken vom Grill 39.00
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Rosmarin Kartoffeln

Filetto di manzo al tegamino 49.00
Rindsfilet mit Rosmarin, Knoblauch und
Peperoncini serviert mit Parmesanrisotto

Fisch

Gamberoni Aglio, Olio e Peperoncini 39.00
Riesencrevetten mit Knoblauch, Kräutern,
Olivenöl und Peperoncini dazu Butterreis

01-Fisch
Täglich wechselnde und Marktfrische
Fische im Angebot. Fragen Sie unser Personal.

Süßes

Hausgemachte Desserts

Schokoladenmousse 9.50

Himbeerparfait 9.50

Tiramisu 9.50

Zitronensorbet 11.50
mit Wodka / Gin / Champagner

Käsevariation 16.50

Fleisch & Fisch - Deklaration:

Poulet & Kalb (Schweiz), Rind (Argentinien)

Crevetten (Vietnam/Zucht) Lachs (Norwegen/Zucht)

Häppli

Finger Food

Oliven (gemischt) 6.50

Sonnengetrocknete Tomaten 7.50

Bruschetta 11.50
geröstete Brotscheibe mit Knoblauch,
Öl, Basilikum und Tomaten

Tortilla Chips 8.50
mit Cocktail Sauce und Guacamole

Chicken Nuggets «01-SPECIAL» 12.50
Pouletbruststreifen raffiniert goldknusprig
zubereitet, mit Sweet Chili Sauce

Panierte Crevetten 12.50
mit Sweet Chili Sauce

Calamares-Ringli 12.50
mit Cocktail Sauce

Knusprige Frühlingsrollen 12.50
vegetarisch, mit Sweet Chili Sauce

Samosa 12.50
vegetarisch, mit Sweet Chili Sauce

Jalapeños (Poppers) Chilischoten 12.50
mit Käse gefüllt, mit Cocktail Sauce

01-Teller Unser Geheimtipp 27.50
mit Sweet Chili Sauce & Cocktail Sauce

Dazu als Beilage

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat / Tagesgemüse / Pommes Frites	10.50

Heisse Getränke

Hot Beverages

Café Crème	5.00
Milch-Café	5.50
Espresso superior	4.50
Espresso doppio	6.50
Latte Macchiato	7.00
Cappuccino	6.00
Heisse Schokolade oder Ovomaltine	7.00
Café / Schokolade oder Ovomaltine Mélange	8.00
Tee	5.50
Schwarz / Kamillen / Hagebutten / Pfefferminze / Lindenblüten / Grüntee	
Tee-Rum	9.50
Corretto Grappa, Cognac	8.50
Café Baileys mit Café, Baileys, Cream	11.50
Irish Coffee mit Café, Tullamore Dew & Cream	11.50
Schokolade mit Rum & Cream	11.50
Café Pucci mit Rum, Amaretto & Cream	12.50

Mineral

Mineralwasser mit CO2	4,7 dl	6.00
	7,7 dl	9.00
Mineralwasser ohne CO2	4,7 dl	6.00
	7,7 dl	9.00
Gazosa 1883	3,5dl	5.50
Limone, Mandarino, Pompelmo		
Organics Bio-Getränke	3,5dl	5.50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer		
Coca-Cola / Zero	3,3 dl	5.50
Apfelmost	3,0 dl	5.50
Rivella Rot	3,3 dl	5.50
Red Bull	2,5 dl	6.50
Ice Tea offen	3,0 dl	5.00

Säfte / Fruit Juices

Orangen / Ananas / Tomaten	2,0 dl	6.00
Cranberry / Grapefruit / Pfirsich		

Bier

	Offen	
Edelspez Premium / Panaché	2,5 dl	5.00
	5,0 dl	8.50
Weisser Engel Hefe Weissbier	2,5 dl	5.50
	5,0 dl	9.00
Flaschen		
Schützengarten Alkoholfrei	3,3 dl	7.50
Vadian Pale Ale	3,3 dl	7.50
St. Galler Klosterbräu	3,3 dl	7.50
Gallus 612 - Old Style Ale	3,3 dl	7.50
Säntisbier Naturtrüb	5,0 dl	9.50
San Miguel	3,3 dl	7.50

Aperitifs

Campari	23 %	4 cl	9.00
Cynar	16 %	4 cl	9.00
Aperol	11 %	4 cl	9.00
Crodino alkoholfrei		10 cl	6.00
Martini weiss / rot	15 %	4 cl	9.00
Pastis 51	45 %	2 cl	9.00
Aperol Spritz			12.00
Hugo			12.00

Bitter & Sherry

Fernet Branca	40 %	4 cl	9.00
Averna	32 %	4 cl	9.00
Appenzeller	29 %	4 cl	9.00
Ramazotti Amaro	30 %	4 cl	9.00
Sherry Tio Pepe	15 %	5 cl	9.00
Sandeman Porto weiss/rot	19 %	5 cl	9.00

Liqueurs

Grand Marnier	40 %	2 cl	9.00
Cointreau	40 %	2 cl	9.00
Amaretto Disaronno	28 %	2 cl	9.00
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	9.00
Baileys Irish Cream	17 %	4 cl	9.00
Kahlua	20 %	4 cl	9.00
Galliano	40 %	4 cl	10.50
Southern Comfort	35 %	4 cl	11.50

Mineral als Zusatz			
Sparkling Water in addition			3.00

Spirits

Gin

Gordons	37,0 %	4 cl	11.50
Bombay	40,0 %	4 cl	12.50
Hendrick`s	41,4 %	4 cl	14.50
Monkey 47	47,0 %	4 cl	16.00

Tequila

Jose Cuervo Especial	38,0 %	4 cl	12.50
Jose Cuervo Silver	38,0 %	4 cl	12.50

Vodka

BeringIce	40,0 %	4 cl	11.50
Absolut	40,0 %	4 cl	12.50
Grey Goose	40,0 %	4 cl	15.50
Beluga	40,0 %	4 cl	16.50

Cognac & Brandy

Hennessy V.S	40,0 %	2 cl	12.00
Hennessy X.O	40,0 %	2 cl	18.00
Remy Martin V.S.O.P	40,0 %	2 cl	12.00
Vecchia Romagna	38,0 %	2 cl	11.50
Veterano Osborne	36,0 %	2 cl	11.50

Rum

Havana weiss	37,5 %	4 cl	11.50
Havana Añejo Reserva	40,0 %	4 cl	12.50
Havana Añejo 7 Años	40,0 %	4 cl	15.50
Diplomático Reserva	40,0 %	4 cl	16.00
Bacardi Superior	37,5 %	4 cl	11.50
Bacardi Black	37,5 %	4 cl	12.50

Diverse Spirits

Kirsch Dettling	41,0 %	2 cl	9.50
Williamine Morand	43,0 %	2 cl	8.50

Grappa

ANDREA DA PONTE / VENETO 2 cl 12.00
Grappa uve bianche - Chardonnay, Malvasia

L'ANIMA DI VERGANI / VENETO 2 cl 10.00
Grappa di Amarone invecchiata

ENOGLAM / LOMBARDIA 2 cl 14.00
Grappa Fumo - Barrique

Whiskey

Canadian Whisky

Canadian Club	40 %	4 cl	12.50
---------------	------	------	-------

Irish Whiskey

Tullemore dew	40 %	4 cl	12.50
---------------	------	------	-------

Jameson	40 %	4 cl	12.50
---------	------	------	-------

Scotch Whisky

J & B	40 %	4 cl	12.50
-------	------	------	-------

Johnnie Walker Red	40 %	4 cl	11.50
--------------------	------	------	-------

Johnnie Walker Black	40 %	4 cl	15.00
----------------------	------	------	-------

Chivas Regal	40 %	4 cl	15.00
--------------	------	------	-------

Dimple de Lux	40 %	4 cl	16.00
---------------	------	------	-------

Malt Whisky

Cardhu 12 j.	40 %	4 cl	16.00
--------------	------	------	-------

Glenlivet 12 j.	40 %	4 cl	16.00
-----------------	------	------	-------

Lagavulin 16 j.	43 %	4 cl	16.00
-----------------	------	------	-------

Oban 14 j.	43 %	4 cl	16.00
------------	------	------	-------

Talisker 10 j.	46 %	4 cl	16.00
----------------	------	------	-------

Glenfiddich 12 j.	40 %	4 cl	16.00
-------------------	------	------	-------

Laphroaig 10 j.	40 %	4 cl	16.00
-----------------	------	------	-------

Bourbon Whiskey

Four Roses	40 %	4 cl	11.50
------------	------	------	-------

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	43 %	4 cl	13.00
---------------	------	------	-------

Mineral als Zusatz
Sparkling Water in addition

3.00

Wein

Im Offenausschank / *Wines by the glass*

SCHAUMWEINE 1 dl 75cl

SANDRO BOTTEGA / VENETO 9.50 63.00
Prosecco Brut Treviso DOC - Glera
Frisch, fruchtig, belebend

BORGOMOLINO / VENETO 11.00 74.00
Rosé Spumante Extra Dry - Glera, Pinot noir
Fruchtig, samtig, einzigartig

LOUIS KREMER / CHAMPAGNE 14.00 95.00
Champagne AOC Brut
Trocken, würzig, körperreich

WEISSWEINE / *White Wines*

BOERI / PIEMONTE 7.00 49.00
Chardonnay Bevion DOC - Chardonnay -
auf der Hefe ausgebaut,
Vollmundig, körperbetont, aromareich

OLIVINI / LOMBARDIA 8.00 56.00
Lugana DOC - Stahltank
Fruchtig, mineralisch, frisch

VIN VAUDOISE / WAADT 9.00 63.00
St. Saphorin AOC - Chasselas - Stahltank
Samtig, rund, leicht

ALEXS / BURGENLAND 8.00 56.00
WEISSBURGUNDER RESERVE -
Weissburgunder - Stahltank. Mild, breit, schwer

ROSÉ

OLIVINI / LOMBARDIA 8.00 56.00
Rosato del Garda DOC - Barbera,
Sangiovese, Marzemino - Stahltank.
Fruchtig, frisch, pures Rosé Vergnügen

ROTWEINE / *Red Wines*

MARCO PORELLO / PIEMONTE 7.00 49.00
BARBERA D'ALBA DOC - Barbera - Stahltank.
Angenehm trocken, weinige Aromen, filigraner
Körper, mittelschwer

MICHELE SATTÀ / TOSCANA 9.00 63.00
Bolgheri DOC - Cabernet Sauvignon,
Merlot, Sangiovese - Barrique,
sanft, elegant, schmeichelnder Körper

ROSA ZARZA / TORO 9.00 63.00
TINTA ROSA SELECCION D.O. - Tempranillo.
Trocken, präsenre Gerbstoffe, voll, kräftig, sehr
lang im Abgang, schwer

BODEGAS AYLES / ARAGON 8.00 56.00
«A» de Ayles - Tempranillo, Garnacha,
Cabernet Sauvignon - Barrique,
Trocken, kompakt, präsenre Barrique Aromen

Flaschenweine

Wines

SCHAUMWEIN

75cl

LEGRAS & HAAS / CHAMPAGNE 110.00
Champagne Brut Grand Cru Millesime,
Trocken, angenehme Frische, breit am Gaumen

WEISSWEINE / *White Wines*

SCHWARZ / ZÜRICH 65.00
Riesling x Sylvaner Auslese AOC - Riesling x
Sylvaner - Stahltank,
Trocken, sweet&sour, vielfältige Fruchtaromen

GINI / VENETO 75.00
Soave Classico Superiore Salvarenza DOC -
Garganega - Barrique, Trocken, mineralisch,
elegante Barrique Noten,

CARLO DI PRADIS / FRIULI 61.00
Pinot Grigio DOC - Pinot Grigio - Stahltank
Mild, würzig, klassisch

MARIO SCHIOPETTO / FRIULI 75.00
Friulano Collio DOC - Friulano - Stahltank
Trocken, würzig, gehaltvoll

L'ANIMA DI VERGANI / TOSCANA 75.00
Fiano Toscana igt - Fiano - Barrique,
Schmeichelnd, elegant, Rarität

COLLINE DI SOPRA / TOSCANA 99.00
VIOGNIER COSTA TOSCANA IGT - Viognier -
Barrique. Trocken, voll, feingliedrige Barrique-
Aromen, vielschichtig, enorme Länge

BELLORI / RUEDA 62.00
VERDEJO D.O. - Verdejo - Stahltank, trocken,
frisch, belebend, satte Struktur

PARDEVALLES / TIERRA DE LEON 63.00
Albarin blanco D.O. 2014 - Albarin - Stahltank
Trocken, mineralisch, tiefgründig

Flaschenweine Rot

Red Wines

L'ANIMA DI VERGANI / VENETO 95.00
Amarone della Valpolicella classico DOCG – Vigna Jago, Volumen, Dörfruchtaromen, schwer

COLLINE DI SOPRA / TOSCANA 99.00
SANGIOVESE IGT - Barrique
Trocken, vollmundig, präsenste Barrique-Aromen, hochwertiger Körper, schwer

TALOSA / TOSCANA 72.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva – Sangiovese - Holzfässer, angenehm trocken, füllig, bester Vino Nobile

TALENTI / TOSCANA 85.00
Brunello di Montalcino DOCG – Sangiovese Grosso - Barrique, Stoffig, hochwertiges Tannin, königlich

Magnum 169.00

COLLAZZI / TOSCANA 85.00
Collazzi igt 2015 – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Petit V.-Barrique, modern Tuscan, körperbetont, unendlicher Abgang

FERRO COLLAZZI / TOSCANA IGT 179.00
Petit Verdot - Barrique, trocken, feinstes Tannin, perfekte Holzaromen, schwer, Rarität

BARSENTO / PUGLIA 75.00
PRIMITIVO RISERVA DOC – Primitivo - Barrique, sanft, geschmeidig, füllig, schwer

LOMBARDO / SICILIA 78.00
Nero d'Avola Eimi DOC – Nero d'Avola, Reife Früchte, warm, stoffig

LYNUS / RIBERA DEL DUERO 86.00
Lynus Aurea Reserva D.O. – Tempranillo - Barrique Würzig, samtig, Rarität

ONTANON / RIOJA 85.00
Rioja Gran Reserva D.O.Ca – Tempranillo, Graciano - Barrique, würzig, gereift, klassisch

LICINIA / MADRID 79.00
Flor de Licinia D.O. – Tempranillo, Merlot, Cabernet S., Syrah - Barrique, geschmeidig, fruchtig, präsenste Barrique Aromen

BODEGAS HABLA / EXTREMADURA 80.00
HABLA N15 VT – Tempranillo - Barrique, trocken, voll, kraftvoll, feinste Barrique-Noten,

MAS DE L' ABUNDANZIA / MONTSANT 82.00
MAS DE ABUNDANZIA D.O – Carnacha, Carinena - Barrique, zugänglich, vollmundig, vielschichtig, schwer, lediglich 997 Flaschen

Non Alcoholics

Fruit Punch 9.50
Orangen-, Ananas-, Zitronensaft & Grenadine

Virgin Breeze 9.50
Cranberry- & Grapefruitsaft

Virgin Piña 9.50
Ananassaft, Coco & Cream

Coconut Kiss 9.50
Orangen-, Ananassaft, Coco,
Cream & Grenadine

Pussy Foot 9.50
Orangen-, Ananas-, Grapefruit- & Zitronensaft

Ginger Mojito 9.50
Ginger Ale, Limes,
Rohrzucker & frische Pfefferminze

Little Venus 9.50
Ananas-, Pfirsichsaft, Coco,
Erdbeersirup & Cream

Florida 9.50
Ananas-, Orangensaft, Coco,
Grenadine & Zuckersirup

Champagner Cocktails

Bellini	15.00
Champagner & Pfirsichsaft	
Amaretto Flirt	15.00
Champagner, Amaretto & Orangensaft	
Kir Royal	15.00
Champagner & Crème de Cassis	
Adria Look	16.00
Champagner, Gin, Blue Curaçao & Orangensaft	
Silvester Royal	16.00
Champagner, Maracujalikör, Cachaça & Orangensaft	
Moulin Rouge	16.00
Champagner, Apricot Brandy, Gin, Zitronensaft & Grenadinesirup	
Pick me up	15.00
Champagner, Zitronensaft, Grenadine & Angostura	

Cocktails

Margarita «The Original» 13.00
Tequila, Triple Sec & Zitronensaft

Früchte-Margarita 1/2 L 33.00
Tequila, Triple Sec & Zitronensaft, 1 L 59.00
Himbeer / Pfirsich / Erdbeeren / Bananen

Daiquiri 13.00
Weisser Rum, Zitronensaft & Zuckersirup

Früchte-Daiquiri 1/2 L 33.00
Rum, Zitronensaft & Zuckersirup 1 L 59.00
Himbeer / Pfirsich / Erdbeeren / Bananen

Piña Colada 15.00
Weisser Rum, Coco, Ananas & Cream

Caipirinha 15.00
Cachaça, Limes & Rohrzucker

Caipiroska 15.00
Vodka, Limes & Rohrzucker

Mojito 15.00
Rum, Limes, Rohrzucker & frische Pfefferminze

Sex on the Beach 15.00
Vodka, White Peach, Cranberry- & Orangensaft

Long Island Ice Tea 17.00
Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec,
Coca Cola & Zitronensaft

Tequila Sunrise 15.00
Tequila, Orangensaft & Grenadine

Gin Fizz 15.00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Soda

White Lady 14.00
Gin, Triple Sec & Zitronensaft

Planter's Punch 15.00
Rum, Orangen-, Zitronensaft & Grenadine

Whiskey Sour 14.00
Bourbon, Zitronensaft & Zuckersirup

Amaretto Sour 14.00
Amaretto, Zitronensaft & Zuckersirup

Cocktails

Bloody Mary Vodka & Tomatensaft	14.50
Sea Breeze Vodka, Cranberry- & Grapefruitsaft	15.00
Kamikaze Vodka, Triple Sec & Lime	14.00
White Russian Vodka, Kahlua & Cream	14.00
Black Russian Vodka & Kahlua	14.00
Sex on the 01 Vodka, Maracuja, Ananassaft, Coco & Zitronensaft	15.00
Swimming Pool Vodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Cocos & Cream	15.00
Mai Thai Weisser Rum, Dunkler Rum, Amaretto, Triple Sec, Orangen-, Ananassaft, Lime & Grenadine	17.00
Latin Lover Tequila, Cachaça, Ananassaft, Lime & Zitronensaft	15.00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Cranberry- & Zitronensaft	15.00
Negroni Gin, Campari & Martini Rosso	15.00
Baileys Tropic Baileys, Blue Curaçao, Rum & Ananassaft	15.00
Crazy Banana Grüne Banane, Rum, Ananassaft & Coco	15.00
Saratoga Cooler Gin, Vermouth Dry, Ginger Ale, Grenadine & Zitronensaft	15.00
Dry Martini Gin, Vermouth Dry & Olive	15.00
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Limes	15.00
01 Monatsdrink	15.00

Shots

Telefon 1/2 Liter Shaker 33.00

O1Bar Spezial **Wer hat's erfunden?**
...Luigi!

Gin, Triple Sec, Red Orange, Zitronensaft,
Lime Juice & Ananas

Blow Job 9.00
Kahlua & Cream

B52 9.00
Kahlua, Baileys & Cointreau

Southern Peach 9.00
Southern Comfort & White Peach

Test Tube Baby 9.00
Baileys, White Peach & Coco

Ufo 9.00
Crème de Menthe, Baileys & Brandy

Angry Fijian 15.00
Crème de Banane, Baileys & Coco

Julie Belushi 9.00
Kahlua, White Peach & Cream

Orgasm 9.00
Triple Sec & Baileys

Vodka Shot 9.00
Vodka, Triple Sec & Zitronensaft

Embrio 9.00
Kahlua, Brandy & Baileys

Amsterdamer 9.00
Vodka, Galliano & Cointreau

Hot Shot 9.00
Galliano, Espresso & Cream

Luzifer 9.00
Vodka, Kahlua & Cointreau

Menu card

Indulge in our culinary delights!

Three fresh meals daily.

Are you planning a business luncheon, birthday or party?

The O1 Bar can be rented for any festive occasions.

Please contact us!

Kitchen open all day!

Prices CHF include VAT of 7,7%

Starters

Creamy tomato soup 9.50

Daily soup 9.50

Green salad 9.50

Mixed salad 10.50

Salads / Appetizer

Caprese 19.50
Tomatoes, buffalo mozzarella
with homemade balsamic dressing

Caprese special 26.50
With grilled chicken breast

Low carb salad 24.50
Mixed salad grilled chicken breast strips
with homemade dressing

Beef carpaccio 27.50
With rocket, Parmesan and olive oil

Mixed antipasti 26.50
Ham, salami, olives, sun-dried tomatoes
and cheese

01 Beefsteak tatare 29.50
Served with homemade bread and butter

available with **Cognac or Whisky** 4.00
mild, medium or hot

Pasta

Penne all'arrabbiata 21.50
Pasta with a spicy tomato sauce

Tagliatelle al salmone 27.50
Salmon pasta with a creamy dill-sauce

Tortelloni 25.50
Filled with ricotta and spinach,
served with a creamy pesto and walnuts sauce

Risotto

Risotto al limone 23.50
Lemon risotto with rocket

Meat

Grilled chicken breast 26.50
Served with homemade herb butter and rice

Chicken Cordon Bleu 27.50
Served with french fries

«Züri Gschnätzlets» (Veal) 35.50
Swiss dish from Zurich with veal stripes and creamy mushroom sauce served with homemade hash browns

Wiener Schnitzel (Veal) 35.50
Veal escalope in golden breadcrumbs served with french fries

Veal chop 49.00
Served with rosemary potatoes

Grilled beef prime rib 39.00
Served with homemade herb butter and rosemary potatoes

Filetto di manzo al tegamino 49.00
Beef fillet with a spicy herb sauce served with Parmesan risotto

Fish

Gamberoni aglio, olio e peperoncini 39.00
Giant prawns with a spicy herb sauce and butter rice

01-Fish
Fresh fish catch of the day!
Please ask our staff.

Desserts

Homemade

Chocolate mousse 9.50

Raspberry parfait 9.50

Tiramisu 9.50

Lemon sorbet 11.50
With vodka, gin, champagne

Cheese varieties 16.50

Meat & Fish - Declaration:
Chicken & Veal (Switzerland), Beef (Argentina),
Giant prawns (Vietnam), Salmon (Norwegen)

Finger Food

Mixed olives 6.50

Sun-dried tomatoes 7.50

Bruschetta 11.50
Toasted bread slice with garlic, olive oil, basil and tomatoes

Tortilla chips 8.50
Served with cocktail sauce and guacamole

Golden fried chicken nuggets 12.50
«01-SPECIAL» with sweet chili sauce

Crispy shrimps 12.50
Served with sweet chili sauce

Calamari rings 12.50
Served with cocktail sauce

Vegetable spring rolls 12.50
Served with sweet chili sauce

Vegetable Samosa 12.50
Served with sweet chili sauce

Jalapeños (poppers) 12.50
Spicy peppers filled with cheese, served with cocktail sauce

01 - secret special plate 27.50
With sweet chili and cocktail sauces

Side dishes
Green salad 9.50

Mixed salad / daily vegetables / french fries 10.50