

EST.  1886



OLD FASHION BAR

EST.  1886

*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.*

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

Wir sind die perfekte Oase im Herzen Zürichs.

*In der OLD FASHION BAR trifft man sich zum Lunch, 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.*



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

Crevettencocktail

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)

Balik Rauchlachstatar

Avocado | Crème fraîche | Toast

32

Balik smoked salmon tartar

Avocado | crème fraîche | toast

Vitello Tonnato

Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch | Thunfischsauce

28

Vitello tonnato

Thin cutted veal | tuna sauce

39

Pata negra de Jamón Ibérico

Pan con tomate

28

Pata negra de Jamón Ibérico

Pan con tomate

52

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

Tomaten Mozzarella Salat

Mozzarella di bufala | Bunte Cherrytomaten | Basilikum | Cashewnüsse

Tomato mozzarella salad

Mozzarella di bufala | cherry tomatoes | basil | cashews

21

Nüsslisalat

Pata Negra | Ei | Schnittlauch | French Dressing

Lamb's lettuce salad

Pata Negra | egg | chives | French dressing

24

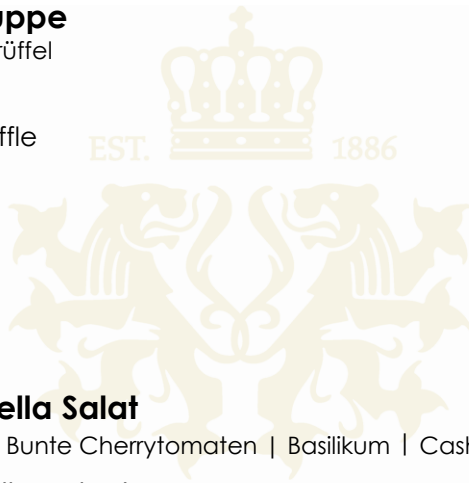
Caesar's Salat

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 | Tomate | 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

Rindfleisch | Entenleber | Zwiebel Confit | Salat | Gurke
Süßkartoffel Pommes

45

Burger Deluxe

*Beef | duck liver | onion confit | lettuce | cucumber
Sweet potato fries*

Wiener Schnitzel

Kalbfleisch | Kartoffelsalat | Preiselbeeren

46

Wiener schnitzel

Veal | potato salad | cranberries

Thunfischsteak

mit Wasabi-Kartoffelpüree

47

Tuna steak

with mashed potatoes flavoured with wasabi

Das berühmte Robespierre

Rindsfilet vom heißen Teller (2 Gänge)
Pommes Allumettes oder Salat

51

The famous Robespierre

*Fillet of beef from a hot plate (2 courses)
Pommes allumettes or salad*

PASTA & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

Ghacktes mit Hörnli

Rindshackfleisch | Hörnli | hausgemachtes Apfelmus

25

Ground beef Macaroni

Ground beef | Macaroni | homemade apple sauce

Paccheri con sugo di Pomodoro

Tomatensauce | Basilikum | Parmigiano Reggiano

28

Paccheri con sugo di Pomodoro

Tomato sauce | Basil | Parmigiano Reggiano

Ravioli Tartufo

Schwarzer Trüffel | Ricotta | Creme

42

Ravioli tartufo

Black truffle | ricotta | cream

Risotto alla Milanese mit Eden Gambas

Safran Risotto | Eden Garnelen | Parmigiano Reggiano

44

Risotto alla Milanese with Eden shrimps

Saffron risotto | Eden shrimps | Parmigiano Reggiano



DESSERTS

DESSERTS

Kugel Glace

Vanille | Schokolade | Passionsfrucht | Zitrone

Scoop of ice cream

Vanilla | chocolate | passion fruit | lemon

6

NY Cheesecake

Himbeersauce | Beeren

NY Cheesecake

Raspberry sauce | berries

14

Warmer Schoggikuchen

Schlagrahm | Vanilleglace (Zubereitungszeit 15 Minuten)

Warm chocolate cake

cream | vanilla ice cream (preparation time 15 minutes)

16

Heisse Apfelbeignets

Vanillesauce | hausgemachtes Apfelmus

Hot apple beignets

Vanilla sauce | homemade apple sauce

22

Crème Brûlée

Passionsfruchtsorbet | Beeren

Crème Brûlée

Passion fruit sorbet | berries

22

Käse Variation

Auserwählte Käsesorten aus der Schweiz

Feigensenf | Mango-Chutney | Walnüsse | Dörrfrüchte

Cheese selection

Matured cheese varieties from Switzerland

Fig mustard | mango chutney | walnuts | dried fruits

48