

APÉRO

Swiss Mountain Plättli

21.00 (2 Pers.)

37.00 (4 Pers.)

Bündnerfleisch, Salsiz, Speck,
Val d'Arve Tomme Vaudoise, Sbrinz,
Bündner Bergkäse, Cornichons,
Baumnüsse, Dörrfrüchte, Brot & Butter

*Grisons air-dried meat, Salsiz, bacon,
Val d'Arve Tomme Vaudoise, Sbrinz,
Grisons mountain cheese, gherkins,
walnuts, dried fruits, bread & butter*

Spanish Apéro

16.50

Manchego Käse, Chorizo,
marinierte Pilze & Foccacia

*Manchego cheese, sliced chorizo,
marinated mushrooms and foccacia*



Patatas Bravas

10.90

Gebackene Kartoffeln mit Salsa Brava
Fried potatoes with Salsa Brava

Empanadas

18.60

mit Mais, Cheddar, Mozzarella,
hausgemachten Dip und Jalapenos
*with corn, Cheddar, Mozzarella,
homemade dip, and jalapeños*

Frühlingsrollen

18.60

Mit Süss-saurer Sauce
with sweet and sour sauce



laktosefrei
lactose free



glutenfrei
gluten free



vegetarisch
vegetarian



vegan

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

Herkunft Thunfisch: Philippinen | Lachs: Norwegen |
Kingfish: Dänemark | Crevetten: Vietnam | Aal / Oktopus: China
Herkunft Fleisch: Schweiz

17.00 - 22.00

Apéro | Afterwork

es het
solang's
het



GRAIN GLOW CAKES

Die leckeren, handgemachten, veganen Kuchen von Grain Glow sind glutenfrei, enthalten keine künstlichen Zusatzstoffe und sind natürlich gesüsst.

Grain Glow's delicious handmade vegan cakes are gluten-free, contain no artificial additives and are naturally sweetened.

Grain Glow Kuchenschnitte 🌱🌿 4.00

Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot
Ask us for the daily cakes on offer.



laktosefrei
lactose free



glutenfrei
gluten free



vegetarisch
vegetarian



vegan

SÜSSES

Muffin 3.60

Mini Macarons, assortiert 1.20

Verschiedene Kuchen 4.50 / 6.50

Schauen Sie in unsere Kuchenvitrine
und suchen Sie ein Stück aus.

*Have a look at our cake display and
choose a piece of your favourite*

Gelati Minou Lollipop 5.50

Verschiedene Sorten Stengelglace von
der Zürcher Gelateria Leonardo

*Different sorts of popsicles from the
Zurich Gelateria Leonardo*



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

07.00 - 22.00

Desserts



HEISSGETRÄNKE

Unser Kaffee kommt von der beliebten Zürcher Rösterei ViCAFE. *Our coffee comes from the popular Zurich roastery ViCAFE.*

Espresso, an der Bar / at the bar	3.50
Espresso / Espresso Macchiato	4.50
Espresso Doppio	5.50
Café Crème	4.50
Moccachino	5.50
Grosser Milchkaffee / milk coffee	5.50
Americano	5.50
Cappuccino / Flat white	5.50
Latte Macchiato / Iced Macchiato	5.50
Chai Latte	5.50
Heisse / kalte Schoggi / Ovomaltine <i>Hot / cold chocolate / Ovomaltine</i>	5.50
Heisse / kalte Milch / Hot / cold milk	4.00
Matcha Latte	5.50

Alle Milchgetränke gibt's mit Schweizer Bio-Milch oder Hafermilch.

All milk beverages can be ordered with organic

Tee von H. Schwarzenbach	5.00
China Jasmin	
Darjeeling	
Ceylon Assam	
Earl Grey Bergamotte	
Vanille-Rooibos	
Ginger lemon	
Aurora Kräuter / Alpine herbs	
Nana Mint	
Verveine / Verbena	
Sencha Superior	
Kamillenblüte / Camomile	
Früchtetraum / Fruit dream	

S>25g

mehr als 25 g Zucker pro Produkt/Getränk
more than 25 g sugar per product/drink

SOFTGETRÄNKE

Quai Water, 50cl / 75cl	3.00 / 4.50
Valser classic, naturelle, 50cl	4.00
Coca Cola, Cola Zero, 33cl <i>S>25g</i>	6.00
Rivella Rot, Blau, 33cl <i>S>25g</i>	6.00
Hauseistee, 50cl	6.00
Elephant Bay Ice Tea Lemon, 33cl <i>S>25g</i>	6.00
Lemonaid, 33 cl	6.00
Passionsfrucht, Blutorange / passion fruit, blood orange	
ChariTea Mint sugarfree, 33cl	6.00
Ramseier Apfelschorle, 33cl	6.00
Thomas Henry, 20cl <i>S>25g</i>	5.00
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer	
Michel Fruchtsäfte, 25cl	6.00
Ananas, Cranberry, Orange	

Quai Water

Für ein aussergewöhnliches Wiederaufforstungsprojekt arbeitet Zurich mit dem Instituto Terra in Brasilien zusammen. Wir nennen es das „Zurich Forest Projekt“. Gemeinsam bemühen wir uns, die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren im Regenwald wiederherzustellen.



Machen Sie mit! Join our efforts!

Unterstützen auch Sie das Instituto Terra: Mit einer Spende von CHF 3.- zusätzlich auf unser Quai Wasser.*

*You can support Instituto Terra, too:
With a donation of CHF 3.- added to
our Quai Water* you support the Instituto Terra.*



**Ihre Spende erreicht das Instituto Terra direkt,
zusätzlich zum Sponsoring von Zurich.
Your donation will reach Instituto Terra directly,
on top of Zurich's sponsorship.*

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

Getränke | Drinks

BIER



	30CL / 50CL
Turbinenbräu Rekord, 5.2%	5.50 / 7.50
Turbinenbräu Sprint, 5.2%	5.50 / 7.50
Panaché, 2.5%	5.50 / 7.50
Appenzeller Weizenbier, 5.2%	7.50 (50cl)
Appenzeller Leermond Alkoholfrei alcohol free	5.50 (33cl)
Monatsbier	6.50 (33cl)

SCHAUMWEIN

	10CL / 75CL
Prosecco, 11%	7.50 / 45.00
Halbstarch Rosé	7.00 / 45.00
Pinot Noir, 7.7%	
Taittinger Brut Reserve, 12.5%	12.50 / 89.00
Laurent Perrier Brut, 12%	98.00
Zürichsee AOC Brut Blanc de Noirs, 12%	75.00



WEISSWEIN & ROSÉ

	10CL / 75CL
Pinot Grigio DOC Kellerei Kurtatsch, 13.5%	8.00 / 56.00
Gemischter Satz Alte Reben, 12%	8.00 / 58.00
Sirius AOC Bordeaux Blanc, 12.5%	7.50 / 46.00
Canallas Blanco D.O., 12.5%	7.50 / 46.00

ROTWEIN

	10CL / 75CL
Cannonau di Sardegna DOC, 14%	8.50 / 62.00
Don Baffo Tinto Vino de la Tierra, 14.5%	8.50 / 60.00
Schiterberger Himmelsleiterli Pinot Noir, 13.5%	8.50 / 58.00

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

Verkauf und Ausschank ab 17 Uhr
available from 5pm onwards

Getränke | Drinks



APERITIF

Portonic	14.00
Grahams Port, Tonic Water	
Hugo	14.00
Holunder, Prosecco, Minze	
Aperol Spritz	14.00
Aperol, Prosecco, Orange	
Americano	12.00
Carpano Classico, Prosecco, Soda	
Bicicletta	12.00
Carpono Bitter Wermut, Weisswein, Soda	
Gespritzer Weisswein süss / sauer	7.50
Carpano Bitter, 23%, 4cl	6.50
Carpano Vermouth, 15%, 4cl	6.50
Bianco 14,9%, Rosso 16%, Dry 18%	
Pampelrose, 3.9%, 25cl	6.50
ALKOHOLFREI	
Rebels Gin Tonic	14.00
Rebels Amaretto Sour	14.00
Rebels Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft	
Rebels Easy Spritz	14.00
Rebels Dolce Spritz, Tonic Water	

LIQUER

	4CL
Antica Formula, 16%	6.50
Grahams Blend #5 White Port, 19%	8.50
Tia Maria, 20%	12.00
Dettling Cherry Liqueur, 20%	12.00
Bols Liqueur, 17%	12.00
Raspberry, Watermelon, Cucumber, Grapefruit, Crème de Cassis, Blue Curacao 20%	
Karibso White Peach, 24%	12.00

COCKTAIL CLASSICS

Negroni	18.00
Gin, Carpano Bitter, Antica Formula Wermut	
Negroni sbagliato	18.00
Antica Formula Wermut, Carpano Bitter, Prosecco	
Gin Fizz	18.00
Gin, Zitronensaft, Soda	
Moskow/London Mule	18.00
Wodka/Gin, Ginger beer, Limette	
Espresso Martini	18.00
Wodka, Tia Maria, Espresso	
Dark & Stormy	18.00
Rum, Ginger Beer, Limette	
Old Fashioned	18.00
Whiskey, Bitter, Cocktailkirsche	
Mojito	18.00
Rum, Limette, Pfefferminz, Soda	
Sour	18.00
Amaretto oder Whisky, Zitrone, Eiweiss	

BOLS SPRITZ

Grapefruit Sprizz	14.00
Veggie Sprizz	14.00
Hugo Sprizz	14.00
Melon Sprizz	14.00
Raspberry Sprizz	14.00

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



Verkauf und Ausschank ab 17 Uhr
available from 5pm onwards

Getränke | Drinks

SPIRITUOSEN

LIQUER

	2CL
Amaretto Disaronno, 28%	6.00
El Jimador blanco, 34%	6.00
El Jimador reposado, 38%	6.00
Koskenkorva Minttu, 35%	6.00

VODKA

	4CL
Haku Suntory, 40.0%	17.50
Koskenkorva Original, 40.0%	10.00
Koskenkorva Raspberry Pine, 37.5%	10.50

GIN

	4CL
Deux Frère, 43.0%	16.00
Hendrick's, 41.4%	14.00
Turicum, 41.5%	15.00
Copper in the Clouds, Lychee & Raspberry, 46.0%	16.00
Gin Mare, 42,7%	15.00



RUM

	4CL
Zacapa Sistema 23 solera, 40%	16.50
Ratu 8 Years Signature Blend, 34%	17.50
Brugal Blanco, 40%	11.00
Brugal Anejo, 38%	11.50

WHISKEY

	4CL
Monkey Shoulder Blended Malt Whisky, 40.0%	15.00
Jack Daniel's Gentleman Jack, 40%	16.00
Jack Daniels Tenesse Apple, 35%	15.00
The Famous Grouse, 40%	11.00
Woodford Reserve Bourbon, 43%	16.00

SCOTCH

	4CL
The Balvenie 12 Years Double Wood, 40%	14.00
Highland Park 12Y Viking Honour, 40%	13.50
The Macallan 12 Years Triple Cask Single Malt, 40%	18.00
Talisker 10 Years, 45.8%	14.00
Bulleit Bourbon 10 Years, 46%	15.00



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

Verkauf und Ausschank ab 17 Uhr
available from 5pm onwards

Getränke | Drinks