

COCKTAILS

16.50 CHF

01 – Haldenbach Sour

Unser Hauscocktail: Gin, Zuckersirup und ein Raki zeichnen diesen Sour aus.

02 – Amaretto Sour

Amaretto-Likör bildet die Basis unseres Amaretto Sour; er wird aus echten Mandeln hergestellt.

03 – Basil Smash

Frisches Basilikum wird leicht vermürbt und mit Gin, Zitronensaft und Zuckersirup kombiniert.

04 – Negroni

Gin, Campari und Vermouth Rouge. Je mehr Eis schmilzt, desto sanfter wird er. Ein guter Negroni braucht halt Zeit.

05 – Old Fashioned

Bulleit Bourbon whiskey, Angostura-Bitter und ein Zuckerwürfel.

06 – Lemongrass Daiquiri

Weisser Rum aus der Bahamas, Kokosnusssirup, Limettensaft und ein Tropfen Zitronengrassöl geben diesem Daiquiri eine neue, ungewohnte Note.

Mocktails / 11 CHF

Alkoholfrei Überraschungs Cocktail.

LONGDRINKS / 4cl

13.50 CHF

Vodka

Vodka und Ihrer Wahl Mixer (Tonic, Orangensaft, etc.).

Gin Tonic

Bombay Sapphire mit Tonic Water.

Rum Cola / Cuba Libre

Bacardi und Coca Cola

Haldenbach Mule

Bourbon Whiskey mit Ginger Ale und einem Spritzer Granatapfel.

Moscow / London Mule

Vodka oder Gin mit Spicy Ginger und einem Spritzer Limette.

Dark and Stormy

Bacardi mit Spicy Ginger und einem Spritzer Limette.

SOFTGETRÄNKE

Flasche

Mineralwasser mit / ohne	3,5dl / 5dl / 1lt	5 / 6 / 12
Coca Cola / Cola Zero	3.3dl	5
Rivella Rot / Blau	3.3dl	5
Apfelshorley	3.3dl	5
Tonic Water	2dl	5
Bitter Lemon	2dl	5
Ginger Beer	2dl	5
Ginger Ale	2dl	5

Offen

Ice Tee	3dl / 5dl	4 / 5.50
Coca Cola	3dl / 5dl	4 / 5.50
Mineralwasser	3dl / 5dl	4 / 5.50
Citro	3dl / 5dl	4 / 5.50
Orangensaft	3dl / 5dl	4 / 5.50

KAFFEE / TEE

Kaffee Crème / Espresso / Ristretto	4.50
Latte Macchiato	6
Cappucino	6
Doppelter Espresso	6.60
Heisse Schokolade	6
Tee	4.50
Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamillen, Verbana, Grüntee, Lindenblüten	

Kaffee mit Alkohol / 4cl

Carajillo	9.50
Corretto Grappa	9.50
Kaffee fertig	9.50
Obstbranntwein, Kräuter, Zwetschgen, Pflümli, Kirsch	
Tee Rum	8.50

Bezüglich Allergene

in unseren Speisen und Lebensmitteln
geben wir Ihnen gerne Auskunft

Besten Dank für Ihren Besuch.

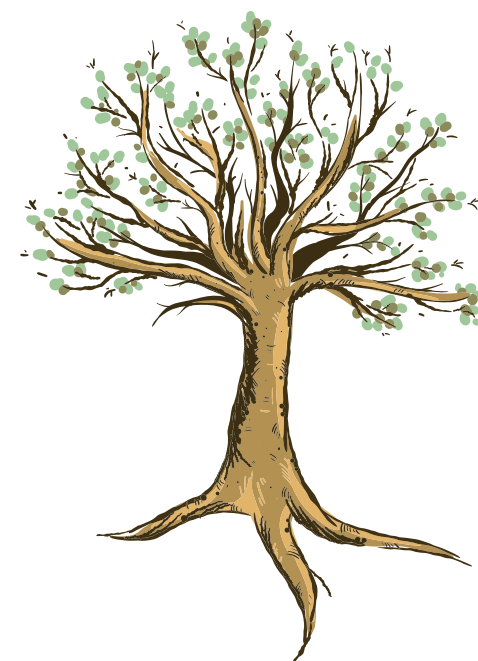
DEKLARATION

SCHWEIN - Schweiz / RIND - Schweiz, Uruguay
KALB - Schweiz / POULET - Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Haldenbachstrasse 3 8006 Zürich / 044 261 80 40
info@restauranthaldenbach.ch / www.restauranthaldenbach.ch

restaurant
Haldenbach



Ein Ort, an dem Sie als Gäste ankommen, als Freunde gehen
und als Familie zurückkehren

@restaurant_haldenbach

APPETIZERS

Grüner Salat	9.50
Gemischten Salat	11.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	18.50
Rindstatar	27
Rinds-Carpaccio	27
Knoblauch-Crevetten	27

HALDENBACH KLASSIKER

Schweins Cordon Bleu XXL mit Pommes frites & grünem Salat	38
Kalbs Cordon Bleu XXL mit Pommes frites & grünem Salat	48
Poulet Cordon Bleu mit Pommes frites & grünem Salat	35
Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites	38
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	37
Kalbsleber mit Rösti	38
Rösti Haldenbach Pouletgeschnetzeltes, Peperoni, Zwiebeln, Chili, mit Käse überbacken	30
Rindsfilet 200 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	49
Rindsentrecôte 200 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites	40
Rindsfilet-Stroganoff mit Butternudeln	36
Gemüseteller mit Rösti	29
Vegi-Rösti verschiedene Gemüse, mit Käse überbacken	29
Fagottini Tartufo al Burro	26
Tortellini Tricolore del Pesto an Rahmsauce	26
Caesar's Salat mit Pouletstreifen, Croûtons, Parmesan	28
Salatteller mit Pouletstreifen	28
Salatteller mit Kalbsstreifen	32
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce und gemischten Salat	30
Seewolf-Filet mit Reis und Spinat	39
Beilagenänderung	4

APÉRO

Campari 23%	9
Martini Bianco 15%	9
Gespritzter Weisswein	9
Prosecco Treviso DOC	10
Aperitivo Spritz Bei uns gibt es den Klassiker aus Italien mit Prosecco und Aperol aus Italien.	12
Hugo Hugo Spritz ist eine erfrischende Mischung aus Limette, Minze, Holunderblüte und Prosecco.	12
Kir Royal Cassis Likör, hergestellt aus sorgfältig ausgewählten, vollreifen schwarzen Johannisbeeren, geben diesem Klassikersein intensives Aroma. Serviert mit Prosecco.	12
Lillet Suche nach etwas Leckerem und Leichtem? Voilà! Erstaunlich, wie eine einfache Gurkenscheibe einem einzigartigen Aperitif einen einzigartigen Geschmack verleihen kann. Serviert mit Holundersirup, Ginger Ale.	12

WEIN	1 dl	3 dl	5 dl	75 cl
Weissweine				
Chardonnay Australia	8	24	40	
RS 20 2022 Riesling / Embrach	8.50	25.50	42.50	59
Lugana DOC Olivini 2022 Lombardei Trebiano di Lugana	9	27	45	62
Roséweine				
Cuvée Rosalie 2022 Embrach	8.50	25.50	42.50	59
Rotweine				
Rosso Piceno DOC 2019 Boccadigabbia Sangiovese, Montepulciano	8.50	25.50	42.50	57
Primitivo di Manduria DOC 2022 Apulien Primitivo	9	27	45	62
Liberta Collazzi 2021 Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Frv Anc	9	27	45	62
Casaboli Primitivo Riserva Gioia del Colle DOC 2019 Apulien Primitivo				69
Anima Amarone DCG 2018 Veneto Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone				75
Collazzi 2019 Toscana Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdo				90
Prosecco				
Prosecco Treviso DOC	10			48

BIER

Flasche		
Schneider Weisse Original TAP 7	5dl	9
Ramseier Suure Moscht	5dl	8
Offen		
Feldschlösschen Lagerbier 4.8%	3dl / 5dl	5.30 / 7.50
Feldschlösschen Braufrisch	3dl / 5dl	5.50 / 7.70
Feldschlösschen Dunkle Perle	3dl / 5dl	5.50 / 7.70
Alkoholfrei		
Feldschlösschen	3.3dl	5.50
Schneider Weisse Original TAP 3	5dl	9
Ramseier Suure Moscht	5dl	8

SPIRITUOSEN

Vodka 40%	12
Tequilla 40%	9.50
Ballantine's 40%	12
Chivas Regal 12 years 40%	14
Jack Daniels 40%	14
Whisky Single Malt 40%	16
Remy Martin VSOP 40%	15
Baileys 17%	9
Calvados 42%	9.50
Kirsch 40%	8
Grappa Amarone 40%	9
Grappa Brunello 40%	9
Pflümüli 40%	8
Zwetschgen 40%	8
Williams 40%	8

DIGESTIV

Cynar 16.5%	8.50
Ramazotti 30%	8.50
Averna 29%	8.50
Fernet-Branca 39%	8.50
Limoncello 25%	8.50
Jägermeister 35%	8.50