

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 vermürrt 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 Saphire 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	5dl / 1lt	6 / 12
Coca Cola / Cola Zero	3.3dl	5
Rivella Rot / Blau	3.3dl	5
Apfelshorley	3.3dl	5
Sprite	3.3dl	5
Fuse Tea Lemon	3.3dl	5
Fanta	3.3dl	5
Tonic Water	2dl	5
Bitter Lemon	2dl	5
Ginger Beer	2dl	5
Ginger Ale	2dl	5

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, Chriüter, Zwetschgen, Pflümüli, Kirsch	
Tee Rum	8.50

Bezüglich Allergene

in unseren Speisen und Lebensmitteln  
geben wir Ihnen gerne Auskunft

Besten Dank für Ihren Besuch.

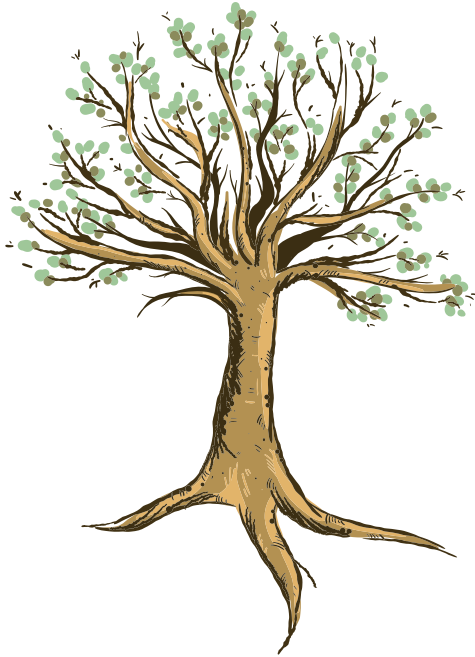
DEKLARATION

SCHWEIN - Schweiz / RIND - Schweiz  
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	29
Rinds-Carpaccio	29
Knoblauch-Crevetten	29

HALDENBACH KLASSIKER	
Schweins Cordon Bleu XXL mit Pommes frites & grünem Salat	39.50
Kalbs Cordon Bleu XXL mit Pommes frites & grünem Salat	49.50
Poulet Cordon Bleu mit Pommes frites & grünem Salat	36.50
Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites	39
Kalbsschnitzel nature mit Kräuterbutter und gemischten Salat	39
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	39
Kalbsleber mit Rösti	39
Rösti Haldenbach Pouletgeschnetzeltes, Peperoni, Zwiebeln, Chili, mit Käse überbacken	31.50
Rindsfilet 200 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	49.50
Rindsentrecôte 200 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites	41
Rindsfilet-Stroganoff mit Butternudeln	39
🍷 Gemüseteller mit Rösti	30
🍷 Vegi-Rösti verschiedene Gemüse, mit Käse überbacken	30
🍷 Fagottini Tartufo al Burro	27
🍷 Tortellini Tricolore del Pesto an Rahmsauce	27
Caesar’s Salat mit Pouletstreifen, Croûtons, Parmesan	29
Salatteller mit Pouletstreifen	29
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce und gemischten Salat	31
Seewolf-Filet mit Reis und Spinat	40
Beilagenänderung	5

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.				12.50
Hugo Hugo Spritz ist eine erfrischende Mischung aus Limette, Minze, Holunderblüte und Prosecco.				12.50
Kir Royal Cassis Likör, hergestellt aus sorgfältig ausgewählten, vollreifen schwarzen Johannisbeeren, geben diesem Klassikersein intensives Aroma. Serviert mit Prosecco.				12.50
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.				12.50
WEIN				
Weissweine	1 dl	3 dl	5 dl	75 cl
Chardonnay Cavatina 2023	8	24	40	
RS 2023 Riesling / Embrach	8.50	25.50	42.50	59
Lugana DOC Olivini 2024 Lombardei Trebiano di Lugana	9	27	45	62
Roséweine				
Cuvée Rosalie 2023 Embrach	8.50	25.50	42.50	59
Rotweine				
Rosso Piceno DOC 2021 Boccadigabbia Sangiovese, Montepulciano	8.50	25.50	42.50	57
Primitivo di Manduria DOC 2023 Apulien Primitivo	9	27	45	62
Liberta Collazzi 2022 Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Frv Anc	9	27	45	62
Casaboli Primitivo Riserva Gioia del Colle DOC 2021 Apulien Primitivo				69
Anima Amarone DCG 2019 Veneto Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone				75
Collazzi 2022 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		
Amboss Blonde	3dl / 5dl	5.50 / 7.70
Amboss Amber	3dl / 5dl	5.70 / 7.90
Alkoholfrei		
Amboss Libero	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
Pflümli 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