

Häppli

Finger Food

Oliven (gemischt)	6.50
Sonnengetrocknete Tomaten	7.50
Bruschetta geröstete Brotscheibe mit Knoblauch, Öl, Basilikum und Tomaten	10.50
Tortilla Chips mit Cocktail Sauce und Guacamole	8.50
Chicken Nuggets «01-SPECIAL» Pouletbruststreifen raffiniert goldknusprig zubereitet, mit Sweet Chili Sauce	12.50
Panierte Crevetten mit Sweet Chili Sauce	12.50
Calamares-Ringli mit Cocktail Sauce	12.50
Knusprige Frühlingsrollen vegetarisch, mit Sweet Chili Sauce	12.50
Samosa vegetarisch, mit Sweet Chili Sauce	12.50
Jalapeños (Poppers) Chilischoten mit Käse gefüllt, mit Cocktail Sauce	12.50
01-Teller Unser Geheimtipp mit Sweet Chili Sauce & Cocktail Sauce	25.50

Dazu als Beilage

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat / Tagesgemüse / Pommes Frites	10.50

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 25.50
serviert mit Pouletbrust vom Grill

Fitnesssteller 23.50
Pouletbruststreifen vom Grill
serviert auf buntem Blattsalat

Griechischer Hirtensalat 22.50
Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni,
Zwiebeln, Oliven und Fetakäse

Salat Nicoise 22.50
Thunfisch auf Blattsalat mit Tomaten, Gurken,
Peperoni, Zwiebeln und Oliven

Rindscarpaccio 26.50
mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

Antipasto Misto 25.50
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 26.50
serviert mit Pommes Frites

Wiener Schnitzel (Kalb) 35.50
serviert mit Pommes Frites

Kalbs Cordon Bleu 36.50
serviert mit Pommes Frites

Zürcher Geschnetzeltes (Kalb) 35.50
serviert mit frischer Butterrösti

Rindsentrecôte vom Grill 38.50
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu frisches Tagesgemüse

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

Fisch

Gamberoni Aglio, Olio e Peperoncini 35.00
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

Panna Cotta mit Himbeersauce 9.50

Tiramisu 9.50

Zitronensorbet 11.50
mit Wodka / Gin / Champagner

Fleisch & Fisch - Deklaration:

Rind & Kalb (Schweiz/Argentinien), Poulet (Hun)

Crevetten: Vietnam/Zucht. Lachs: Norwegen/Zucht.

Heisse Getränke

Café Crème	4.50
Milch-Café	5.00
Espresso superior	4.50
Espresso doppio	6.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	5.50
Heisse Schokolade / Ovomaltine	6.50
Café / Schokolade / Ovomaltine Mélange	7.50
Tee	4.50
Schwarz / Kamillen / Hagebutten / Pfefferminze / Lindenblüten / Grüntee	
Tee-Rum	9.50
Corretto Grappa, Cognac	8.50
Café Baileys mit Cafè, Baileys, Cream	10.50
Irish Coffee mit Café, Tullamore Dew & Cream	11.50
Schokolade mit Rum & Cream	11.50
Café Pucci mit Rum, Amaretto & Cream	11.50

Mineral

Mineralwasser mit CO2	3,5 dl	5.50
	7.5 dl	9.00
Mineralwasser ohne CO2	3,5 dl	5.50
	7.5 dl	9.00
Coca-Cola / Zero	3,3 dl	5.50
Schweppes Bitter Lemon	2,0 dl	5.50
Schweppes Tonic Water	2,0 dl	5.50
Schweppes Ginger Ale	2,0 dl	5.50
Sprite	3,3 dl	5.50
Apfelmost	3,0 dl	5.50
Rivella Rot / Blau	3,3 dl	5.50
Red Bull	2,5 dl	6.50
Apfelschorle offen	3,0 dl	5.00
Ice Tea offen	3,0 dl	5.00

Säfte

Offen

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

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 %	2 cl	9.00
Averna	32 %	4 cl	9.00
Appenzeller	29 %	4 cl	9.00
Ramazzotti 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
Malibu	21 %	4 cl	10.00
Passoa	20 %	4 cl	10.00
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

Beringlce	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
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 8.00
Grappa uve bianche - Chardonnay, Malvasia

BERTA / VENETO 2 cl 10.00
Grappa di Amarone - Barrique

ENOGLAM / LOMBARDIA 2 cl 12.00
Grappa di Amarone - 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
-------	------	------	-------

Ballantines	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
---	--	--	------

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

Flaschenweine

Im Offenausschank

SCHAUMWEINE

	1 dl	75cl
--	------	------

SANDRO BOTTEGA / VENETO	9.50	63.00
--------------------------------	------	-------

Prosecco Brut Treviso DOC – Glera
Frisch, fruchtig, belebend

BORGIO MOLINO / 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

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

WEINGUT ALEXS / BURGENLAND	8.00	56.00
-----------------------------------	------	-------

Grüner Veltliner Qualitätswein – Stahltank
Trocken, knackig, frisch

ROSÉ

OLIVINI / LOMBARDIA	8.00	56.00
----------------------------	------	-------

Rosato del Garda DOC – Barbera,
Sangiovese, Marzemino - Stahltank,
Fruchtig, frisch, pures Rosé Vergnügen

ROTWEINE

FEUDO DEI SANI / SICILIA	7.00	49.00
---------------------------------	------	-------

Nero d'Avola igp – Nero d'Avola - Stahltank,
Mild, fruchtig, sanfte Tannine

MICHELE SATTA / TOSCANA	9.00	63.00
--------------------------------	------	-------

Bolgheri DOC – Cabernet Sauvignon,
Merlot, Sangiovese - Barrique,
Sanft, elegant, schmeichelnder Körper

CUTIO / CARINENA	8.00	56.00
-------------------------	------	-------

Garnacha D.O. – Garnacha - Barrique
Trocken, saftig, schwer

BODEGAS AYLES / ARAGON	8.00	56.00
-------------------------------	------	-------

«A» de Ayles – Tempranillo, Garnacha,
Cabernet Sauvignon - Barrique,
Trocken, kompakt, präsenre Barrique Aromen

Flaschenweine

SCHAUMWEIN

75cl

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

WEISSWEINE

SCHWARZ / ZÜRICH 55.00
Riesling x Sylvaner Auslese AOC - Riesling x
Sylvaner - Stahltank,
Trocken, sweet&sour, vielfältige Fruchtaromen

GINI / VENETO 69.00
Soave Classico Superiore Salvarenza DOC -
Garganega - Barrique,
Trocken, mineralisch, elegante Barrique Noten,

CARLO DI PRADIS / FRIULI 59.00
Pinot Grigio DOC - Pinot Grigio - Stahltank
Mild, würzig, klassisch

MARIO SCHIOPETTO / FRIULI 66.00
Friulano Collio DOC - Friulano - Stahltank
Trocken, würzig, gehaltvoll

L'ANIMA DI VERGANI / TOSCANA 69.00
Fiano Toscana igt - Fiano - Barrique,
Schmeichelnd, elegant, Rarität

QUERCIABELLA / TOSCANA 105.00
Batar Toscana igt - Pinot bianco, Chardonnay -
Barrique, aristokratisch, hochwertige
Aromastruktur, weltklasse

ALEXS / BURGENLAND 62.00
Sauvignon blanc Haidacker - Sauvignon blanc -
Stahltank, trocken, saftig, frisch

PARDEVALLES / TIERRA DE LEON 55.00
Albarin blanco D.O. 2014 - Albarin - Stahltank
Trocken, mineralisch, tiefgründig

Flaschenweine Rot

- DOMINI VENETI / VENETO** 62.00
Ripasso della Valpolicella classico superiore DOC
- La Casetta, sanft, geschmeidig, bester Ripasso
- L'ANIMA DI VERGANI / VENETO** 92.00
Amarone della Valpolicella classico DOCG - Vigna
Jago, Volumen, Dörfruchtaromen, schwer
- RENZO MARINAI / TOSCANA** 65.00
Chianti classico DOCG - Sangiovese - Barrique,
Zeitlos, elegant, eindruckliche Präsenz
- TALOSA / TOSCANA** 68.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva -
Sangiovese - Holzfässer, angenehm trocken,
füllig, bester Vino Nobile
- TALENTI / TOSCANA** 79.00
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
- RUFFINO / TOSCANA** 72.00
Modus Toscana igt - Cabernet Sauvignon,
Sangiovese, Syrah - Barrique, Brand, hochwertige
Struktur, Geschichte
- LEONE DE CASTRIS / PUGLIA** 68.00
Primitivo Per Lui igt - Primitivo - Barrique,
Mild, füllig, opulent
- LOMBARDO / SICILIA** 69.00
Nero d'Avola Eimi DOC - Nero d'Avola,
Reife Früchte, warm, stoffig
- LYNUS / RIBERA DEL DUERO** 77.00
Lynus Aurea Reserva D.O. - Tempranillo - Barrique
Würzig, samtig, Rarität
- ONTANON / RIOJA** 82.00
Rioja Gran Reserva D.O.Ca - Tempranillo, Gracia-
no - Barrique, würzig, gereift, klassisch
- LICINIA / MADRID** 62.00
Flor de Licinia D.O. - Tempranillo, Merlot, Cabernet
S., Syrah - Barrique, geschmeidig, fruchtig,
präsenre Barrique Aromen
- LA VINOTECA BALEAR / MALLORCA** 69.00
Maria D.O. Mallorca - Mantonegro, Syrah, Merlot,
Cabernet S. - Barrique, zart, gereift, für Kenner
- LOS AQUILARES / MALAGA** 78.00
Tadeo D.O. - Petit Verdot - Barrique,
Präsent, extrovertierte Frucht Aromen, schwer

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

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

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.

Whether you are planning a business luncheon, birthday or party?

The O1 Bar can be rent for any festive occasions.

Please contact us!

Kitchen open all day

Prices CHF include VAT of 7,7%

Finger Food

Mixed Olives 6.50

Sun Dried Tomatoes 7.50

Bruschetta 10.50
roasted bread slice with garlic, Oil, basil and tomatoes

Tortilla Chips 8.50
With cocktail sauce and guacamole

Golden Fried Chicken Nuggets 12.50
«01-SPECIAL» With sweet chili sauce

Breaded Shrimps 12.50
With sweet chili sauce

Calamari Rings 12.50
With cocktail sauce

Crispy Spring Rolls 12.50
Vegetarian, with sweet chili sauce

Samosa 12.50
Vegetarian, with sweet chili sauce

Jalapeños (Poppers) 12.50
Chili peppers filled with cheese, served with cocktail sauce

01 Plate Our secret special 25.50
with sweet chili sauce and cocktail sauce

Side Dishes
Green salad 9.50

Mixed salad / daily vegetables / french fries 10.50

Starter

Tomato-cream soup 9.50

Soup of the day 9.50

Green Salad 9.50

Mixed Salad 10.50

Salat / Antipasti

Tomato Buffalo Mozzarella Salad 19.50
with homemade balsamico dressing

Tomato Buffalo Mozzarella Salad 25.50
with grilled Chicken Breast

Fitness Plate 23.50
grilled Chicken Breast Strips
with mixed salad and homemade dressing

Greek Salad 22.50
Lettuce with tomatoes, cucumber, bell peppers,
onions, olives, garlic and feta cheese

Salat Nicoise 22.50
Tuna on lettuce with tomatoes, cucumber,
bell peppers, onions, olives and garlic

Beef carpaccio 26.50
with rocket salad, parmesan and olive oil

Antipasto Misto 25.50
Ham, salami, olives, dried tomatoes and cheese

O1 Beef Tatar 29.50
homemade marinated
served with house bread and butter

available with **Cognac or Whisky** 4.00
Mild up to fiery hot

Pasta

Penne all'Arrabbiata 21.50
on a spicy tomato sauce

Tagliatelle al Salmone 27.50
fresh salmon strips on a creamy dill-sauce

Tortelloni 25.50
filled with ricotta and spinach,
served on a creamy pesto-sauce and walnuts

Risotto

Risotto al Limone 23.50
with rocket salad

Meat

Grilled Chicken Breast 26.50
with homemade herb butter and rice

Chicken Cordon Bleu 26.50
with french fries

Wiener Schnitzel (Veal) 35.50
breaded veal escalope
with french fries

Veal Cordon Bleu 36.50
with french fries

«Zürcher Geschnetzeltes» (Veal) 35.50
sliced veal Zurich style (with mushrooms and
cream) served with fresh made hash browns

Grilled Beef Entrecôte 38.50
with homemade herb butter and vegetables

Filetto di manzo al tegamino 49.00
Beef fillet with rosemary, garlic and
Peperoncini served with Parmesan Risotto

Fish

Gamberoni Aglio, Olio e Peperoncini 35.00
Giant prawns with garlic, herbs, Olive oil
and pepperoni with butter rice

01 Fish

Daily offers of fresh fish (Catch of the Day!)
Please ask our Staff.

Desserts

Homemade

Chocolate Mousse 9.50

Panna Cotta with raspberry sauce 9.50

Tiramisu 9.50

Lemon sorbet 10.50
with Wodka / Gin / Champagne

Meat & Fish - Declaration:

Beef & Veal (Switzerland/Argentina), Chicken (Hun)
Giant prawns: Vietnam. salmon: Norwegen.

MENU

*Täglich servieren wir Ihnen
drei frisch zubereitete Tagesmenüs.*

FRESH FISH HÄPPLI SALADS

FINGER FOOD PASTA HAUSGEMACHTE
NUSSGIPFEL

VEGETARISCH MEAT APPETIZER

SOUPS HOMEMADE DESERTS

Daily three fresh made recipes!

DRINKS



COFFE TEE BEER KAFI

WINE PROSECCO/CHAMPAGNER

APERITIVES SPIRITS COCKTAILS

WHISKEYS NON ALCOHOLICS SHOTS

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.