

# MENU

*Täglich servieren wir Ihnen drei frisch zubereitete Tagesmenues.*

FRESH FISH HÄPPLI SALADS

FINGER FOOD PASTA HAUSGEMACHTE NUSSGIPFEL

VEGETARISCH MEAT APPETIZER

SOUPS HOMEMADE DESSERTS

*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.

# Häppli

Finger Food

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

<b>Tomatencrème Suppe</b>	9.50
<b>Tagessuppe</b>	9.50
<b>Grüner Salat</b>	9.50
<b>Gemischter Salat</b>	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
<b>Tee</b>	4.50
Schwarz / Kamillen / Hagebutten / Pfefferminze / Lindenblüten / Grüntee	
<b>Tee-Rum</b>	9.50
<b>Corretto Grappa, Cognac</b>	8.50
<b>Café Baileys</b> mit Cafè, Baileys, Cream	10.50
<b>Irish Coffee</b> mit Café, Tullamore Dew & Cream	11.50
<b>Schokolade</b> mit Rum & Cream	11.50
<b>Café Pucci</b> 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

	<b>Offen</b>	
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
<b>Flaschen</b>		
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
---------------	------	------	-------

<b>Mineral</b> als Zusatz			
<b>Sparkling Water</b> 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
--	------	------

<b>SANDRO BOTTEGA</b> / VENETO	9.50	63.00
--------------------------------	------	-------

Prosecco Brut Treviso DOC – Glera  
Frisch, fruchtig, belebend

<b>BORGO MOLINO</b> / VENETO	11.00	74.00
------------------------------	-------	-------

Rosé Spumante Extra Dry – Glera, Pinot noir  
Fruchtig, samtig, einzigartig

<b>LOUIS KREMER</b> / CHAMPAGNE	14.00	95.00
---------------------------------	-------	-------

Champagne AOC Brut  
Trocken, würzig, körperreich

## WEISSWEINE

<b>BOERI</b> / PIEMONTE	7.00	49.00
-------------------------	------	-------

Chardonnay Bevion DOC – Chardonnay –  
auf der Hefe ausgebaut,  
Vollmundig, körperbetont, aromareich

<b>OLIVINI</b> / LOMBARDIA	8.00	56.00
----------------------------	------	-------

Lugana DOC - Stahltank  
Fruchtig, mineralisch, frisch

<b>VIN VAUDOISE</b> / WAADT	9.00	63.00
-----------------------------	------	-------

St. Saphorin AOC – Chasselas - Stahltank  
Samtig, rund, leicht

<b>WEINGUT ALEXS</b> / BURGENLAND	8.00	56.00
-----------------------------------	------	-------

Grüner Veltliner Qualitätswein – Stahltank  
Trocken, knackig, frisch

## ROSÉ

<b>OLIVINI</b> / LOMBARDIA	8.00	56.00
----------------------------	------	-------

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

## ROTWEINE

<b>FEUDO DEI SANI</b> / SICILIA	7.00	49.00
---------------------------------	------	-------

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

<b>MICHELE SATTA</b> / TOSCANA	9.00	63.00
--------------------------------	------	-------

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

<b>CUTIO</b> / CARINENA	8.00	56.00
-------------------------	------	-------

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

<b>BODEGAS AYLES</b> / 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,  
Präsenre, 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

<b>Bloody Mary</b> Vodka & Tomatensaft	14.50
<b>Sea Breeze</b> Vodka, Cranberry- & Grapefruitsaft	15.00
<b>Kamikaze</b> Vodka, Triple Sec & Lime	14.00
<b>White Russian</b> Vodka, Kahlua & Cream	14.00
<b>Black Russian</b> Vodka & Kahlua	14.00
<b>Sex on the 01</b> Vodka, Maracuja, Ananassaft, Coco & Zitronensaft	15.00
<b>Swimming Pool</b> Vodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Cocos & Cream	15.00
<b>Mai Thai</b> Weisser Rum, Dunkler Rum, Amaretto, Triple Sec, Orangen-, Ananassaft, Lime & Grenadine	17.00
<b>Latin Lover</b> Tequila, Cachaça, Ananassaft, Lime & Zitronensaft	15.00
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Cointreau, Cranberry- & Zitronensaft	15.00
<b>Negroni</b> Gin, Campari & Martini Rosso	15.00
<b>Baileys Tropic</b> Baileys, Blue Curaçao, Rum & Ananassaft	15.00
<b>Crazy Banana</b> Grüne Banane, Rum, Ananassaft & Coco	15.00
<b>Saratoga Cooler</b> Gin, Vermouth Dry, Ginger Ale, Grenadine & Zitronensaft	15.00
<b>Dry Martini</b> Gin, Vermouth Dry & Olive	15.00
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Ginger Beer, Limes	15.00
<b>01 Monatsdrink</b>	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

**01 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.