

Bernadette`

# Bar



# Special Sparkles



## Bernadette Spritz

Vermouth bianco & rosso,  
Crème de Cassis, mint, lime juice,  
Prosecco, bitters 14

## Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda 14

## Passions Spritz

Prosecco, Passion fruit, sugar,  
soda 14



## Bellini

Peach liqueur, peach,  
Prosecco 14

## Hugo

Elderflower syrup, mint, soda, Prosecco 13

## Blackberry Spritz

Prosecco, crème de Mures, soda 13

## Bitter Spritz (without alcohol)

Sanbitter, orange juice, lemon, soda 9

## Sparkling Wine; 10cl / 75cl

### Prosecco

### Valdobbiadene

### Millesimato

Villa Sandi, Veneto, Italien 11 / 75

## «Nothing left to loose»

### Zürich AOC

Extra Brut - Méthode traditionnelle 2020  
Schwarzenbach Weinbau, Schweiz 11 / 75

## Champagne Jacquart Brut Mosaïque

Chardonnay,  
Pinot Noir, Pinot Meunier 18 / 120

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT

# Bernadette' Mixes



## Bernadette' starts cocktails;

### Pimm's No.1

Pimm's No.1, fresh citrus fruits,  
mint & cucumber, Ginger Ale 16



### Gin Raspberry Thyme Smash

Bickens Gin, raspberries, homemade  
thyme syrup, lime juice, sugar 16

### Gin Fizz

Bickens Gin, lime juice, sugar, soda 15

### Gin Passion Basil smash

Bickens Gin, lemon juice, passion fruit,  
basil, sugar 17

### Piña Colada

Plantation 3 Stars white rum, coconut  
syrup,  
pineapple juice, cream 18

### Weekly Cocktail

Please ask our Barkeeper 16

## Bernadette's Classics;

### Swiss Negroni

Turicum Gin, Campari,  
Helvetico rosso 19

### Old Fashioned

Buffalo Trace Bourbon, bitters,  
sugar 18

### Espresso Martini

Skyy Vodka, Kaluha, espresso,  
Galliano, sugar 18

### Mojito

Plantation 3 Stars white rum, lime juice,  
mint,  
sugar, soda 17

# Bernadette' Mixes



## Bernadette' loves Ginger Beer;

### Züri Mule

Turicum Gin, lime juice, ginger beer 19

### Skyy Mule

Skyy Vodka, lime juice, ginger beer 18



### Islay Mule

Arbeg Ten, lime juice, ginger beer 19

### Dark & Stormy

Plantation dark rum, lime juice, ginger beer, bitters 17

## Bernadette' loves Tonic;

### Helvetico Vermouth & Tonic

(dry, bianco or rosso) 14

### Campari & Tonic 14

### Gin 4cl

Bickens Premium Gin | London | 40% 11

Turicum Dry Gin Small Batch | CH | 40% 15

Deux Frères | CH | 43% 18

Hendrick's Gin | Scotland | 41.4% 15

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin | DE | 47% 18

### Zusatzgetränk +5

# Bernadette' Mixes



## Bernadette' loves Mocktail;

(without alcohol)

### Raspberry peach cooler

Raspberry, peach puree, lemon juice,  
sugar, soda

11

### Virgin Mojito

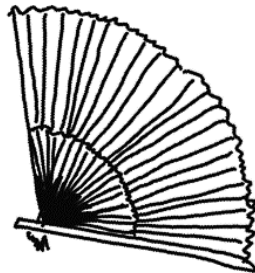
Lime juice, sugar, mint,  
Ginger Ale

10

### Tropical Bernadette'

Passion fruit puree, orange juice,  
pineapple juice, sugar

12



# Wines by the Glass

## White;

10cl / 75cl

### Stadt Zürcher Kerner AOC

Weingut Landolt, Zürich, CH  
2022

Kerner 9 / 63

### Räuschling AOC

Schwarzenbach Weinbau, Zürichsee, CH  
2023

Räuschling 9 / 63

### Blanc de Noir

Weingut Bachmann, Zürich, CH  
2022

Pinot Noir 9 / 63

### Sancerre Blanc

### La Comtesse

Domaine Laporte, Loire, FR  
2022

Sauvignon Blanc 11 / 76

### Cà del Magro Custoza

Superiore DOC Monte del Frà Veneto, IT  
2021

Chardonnay, Cortese, Garganega,  
Trebiano, Tocai 7.5 / 52

### Chardonnay Caliz DOC

Kellerei Kurtatsch, Südtirol, IT  
2022

Chardonnay 8 / 56

## Rosé;

### Weissherbst AOC

Michael Broger Weinbau, Thurgau, CH  
2022

Pinot Noir 10 / 69

### Artazuri Rosado DO

Bodegas Artazu, Navarra, ES  
2022

Garnacha 8 / 56

# Wines by the Glass

Red; 10cl / 75cl

## Pinot Noir Classic AOC

Weingut Erich Meier, Zürichsee, CH  
2022

Pinot Noir 10.5 / 74

## Cayas Syrah Réserve AOC

Weingut J.-R. Germanier, Wallis, CH  
2020

Syrah 14 / 98

## Barbera d'Alba DOC Zio Nando DOC

Rivetto, Piemont, IT  
2021

Barbera 12 / 84

## Ripasso Valpolicella Classico Superiore

Monte del Frà, Veneto, IT  
2020

Corvina, Rondinella 9 / 63

## Châteauneuf-du-Pape AOP Rouge

Chante Cigale, Côtes du Rhône, FR  
2021

Cinsault, Grenache Noir, Syrah,  
Mourvèdre 11.5 / 80

## Habla del Silencio V.T.

Bodegas Habla, Extremadura, ES  
2021

Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Tempranillo 8 / 56

# Bar Snacks

BIS 23.30 / UNTIL 23.30

**Hausgemachte  
pikante Nussmischung**  
*Homemade mixed spicy nuts* 6.5

**Bernadette's  
Züri-Fleischkäse**  
im Holzkörbchen gebacken  
nur mit Brot und Meerrettichsenf  
*Bernadette's "Zürich Fleischkäse"*  
*baked in a wooden basket with a bread  
and horseradish-mustard* 11

**Serrano-Schinken**  
In Tranchen  
*Sliced Serrano ham* 9

**Saisonales Antipasti  
Gemüse**  
*Seasonal antipasti vegetables* 5

**Rosmarin-Focaccia**  
*Rosemary focaccia* 4

**Käsespezialitäten  
mit Rosmarin-Focaccia**  
*Cheeses served  
with rosemary focaccia* 8

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unsere  
Mitarbeiter.



# All Day Food Starters

à la Carte Küche bis 23.00 Uhr / à la carte kitchen until 11 p.m.

## Spargelcrèmesuppe

mit Pestoschaum  
*Asparagus cream soup* 16  
*with Pesto foam*

## Pastinakensuppe

mit Chips und Haselnusscrunch  
*Parsnip soup* 16  
*with chips and hazelnut crunch*

## Rucolasalat

serviert mit Parmesanblätter,  
an Balsamicovinagrette  
*Arugula salad* 17.5  
*served with Parmesan flakes*  
*on Balsamico vinaigrette*

## Carpaccio

vom Zürcher Oberländer  
Kalbsedelmöckli  
sanft in Olivenöl pochiert, mit  
Wildkräutersalat und Sauce Gibbiche  
*Carpaccio from the* 24  
*“Zürich Oberländer” veal*  
*poached in olive oil, served with wild*  
*herbs salad and sauce Gibbiche*

## Bernadette's Tatar mit Swiss Prime Beef

mit roten Zwiebeln, Kapern,  
Pommery-Senf und frischen Kräutern,  
serviert mit Toast und Butter  
*Bernadette's Swiss prime beef tartar* 31  
*served with toast and butter*  
kleine Portion / *small portion* 43  
grosse Portion / *large portion* 43  
mit Cognac, Whisky oder Calvados +5

## Irischer Rauch- und Graved Lachs

serviert mit Apfel-Meerrettich,  
Honigsenf-Dillsauce, roten Zwiebeln,  
Kapern, Toast und Butter  
*Irish smoked and gravled salmon* 31  
*with apple horseradish, capers,*  
*honey-dill sauce and red onions*  
*served with toast and butter*  
kleine Portion / *small portion* 43  
grosse Portion / *large portion*

# All Day Food Mains

à la Carte Küche bis 23.00 Uhr / à la carte kitchen until 11 p.m.

## Rosa gebratene Kalbsleber

verfeinert mit Tomaten, Pinienkernen,  
Marsala, Salbei und kräftigem Jus,  
serviert mit Rösti

*Sautéed veal liver, refined with tomatoes,  
pine nuts, Marsala, sage and jus,  
served with Rösti*

49

## Züri Gschnätzlets

vom Kalb an leichter Weissweinsauce  
mit Champignons und Rahm,  
serviert mit Rösti

*Sliced veal «Zurich style»  
with light white wine sauce  
with mushrooms and cream,  
served with Rösti*

52

## Zanderfilet an Pernodschaum

serviert mit glasierten Kefen und  
Dillkartoffeln

*Pike-perch  
served with glazed snow peas and dill  
potatoes*

41

## Frischkäse-Tortelli

an Rieslingschaum mit konfierten Tomaten  
und Nusskrokant

*Cream cheese Tortelli  
served with Rieslingfoam,  
confit tomatoes and nut crunch*

34

# Bernadette' Loves Sweets

## Wähen und Kuchen

fragen Sie unsere Mitarbeiter ab 6.5  
*Tarts and Cakes, cakes, ask our staff from 6.5*

## Lauwarmer Rhabarber-Schokoladenpudding

mit Vanille-Blaubeersauce  
*Lukewarm rhubarb-chocolate pudding with vanilla-blueberry sauce* 16

## Bernadette's Eiskaffee

Kaffee- und Vanilleglacé  
mit Espresso und Schlagrahm  
*Coffee and vanilla ice cream with espresso and cream* 14

## Coupe Bailey's

Vanilleglacé mit Baileys,  
Mandelkrokant und Schlagrahm  
*Vanilla ice cream with Baileys, almonds brittle and whipped cream* 13

## Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm  
*Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream* 13

## Passionsfrucht

### Panna cotta

serviert mit Meringue-Crunch  
und Pekan-Brownie  
*Passionfruit panna cotta served with meringue crunch and pecan brownie* 16

## Solognotte / Warmes Apfeltartelette

mit Karamellsauce  
und Crème double de la Gruyère  
*Warm apple tart with caramel sauce and Crème double de la Gruyère* 14

## Glacé / Icecream

Vanille, Schokolade, Kaffee,  
Erdbeere, Pistazien, Caramel, Sauerrahm  
*Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio, caramel, sourcream*  
pro Kugel / *Ice cream per scoop* 4.5  
mit Schlagrahm / *with whipped cream* + 1

## Sorbets

Zitrone, Mango-Passionsfrucht, Blutorange  
*Lemon, mango-passionfruit, blood orange*  
pro Kugel / *per scoop* 5

# Drinks



## Gin

Bickens Premium Blended Gin   England	4cl	11
40%		
Turicum Dry Gin Small Batch   Zurich, Switzerland	4cl	15
41.5%		
Deux Frères   Zurich, Switzerland	4cl	19
43%		
Hendrick's Gin   Scotland	4cl	15
41.4%		
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin   Schwarzwald, Germany	4cl	18
47%		

## Rum & Cachaça

Plantation Artisanal Rum „3 Stars“ White   Caribbean	4cl	11
41.20%		
Plantation Rum Original Dark   Caribbean	4cl	11
40%		
Leblon Cachaça do Brasil   Brasil	4cl	12
40%		

## Vodka

Skyy Vodka   USA	4cl	11
40%		
Grey Goose Vodka   France	4cl	15
40%		

## Tequila & Mezcal

Espolòn Tequila Blanco Puro Agave   Mexico	4cl	11
40%		
Espolòn Tequila Reposado Puro Agave   Mexico	4cl	11
40%		

## Pisco

Pisco Acholado, Demonio de los Andes, Tacama   Peru	2cl	8
40%		

# Drinks



## Whisky

Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon   Kentucky, USA 40%	4cl	12
Johnnie Walker RED LABEL Blended Scotch   Scotland 40%	4cl	10
Chivas Regal Blended Scotch Whisky 12 J.   Scotland 40%	4cl	15
Lagavulin aged 16 Years Islay Single Malt   Isle of Islay, Scotland 43%	4cl	18
Ardbeg Single Malt Non Chill-Filtered 10 J.   Isle of Islay, Scotland 46%	4cl	16
Glenfiddich 12 YEARS OLD Single Malt Scotch   Speyside, Scotland 40%	4cl	14
Tullamore DEW Single Malt Whisky   Ireland 40%	4cl	11
Nikka from the Barrel Blended Whisky   Japan 51.4%	4cl	19

# Drinks



## Cognac, Brandy & Calvados

Hennessy Cognac VSOP		
Privilège 40%	2cl	12
Rémy Martin Cognac VSOP Mature Cask Finish 40%	2cl	14
Cognac 1840 Pierre Ferrand 45%	2cl	10
Morin Père et Fils Calvados 35%	2cl	8

## Vermouth

Helvetico Vermouth Dry   Zurich, Switzerland		
16%	4cl	9
Helvetico Vermouth Bianco   Zurich, Switzerland		
16%	4cl	9
Helvetico Vermouth Rosso   Zurich, Switzerland		
16%	4cl	9

## Grappa

Nonino Grappa Antica Cuvée 5 J. 43%			2cl	12
Nonino Grappa Il Merlot 41%			2cl	10
Nonino Grappa Il Moscato 41%			2cl	10
Nonino Grappa Lo Chardonnay 41%			2cl	10

## Bitters

Appenzeller Alpenbitter   Appenzell, Switzerland			29%	4cl	9
Campari Bitter Aperitif   Lombardei, Italy			23%	4cl	9
Aperol Aperitif   Italy			11%	4cl	9
Ramazzotti Amaro 1815   Lombardy, Italy			30%	4cl	9
Cynar   Italy			16.50%	4cl	9
Fernet Branca   Lombardy, Italy			40%	4cl	9
Lillet Blanc Apéritif   Bordeaux, France			17%	4cl	9

# Drinks



## Pastis & Absinthe

Pernod Aperitif   Pontarlier, France 40%	4cl	9
Matter Absinthe „Mansinthe“ by Marilyn Manson   Bern, Switzerland 66.60%	4cl	15

## Sherry & Port

Tio Pepe Sherry Palomino Fino Gonzales   Byass, Spain 15%	5cl	10
Taylor`s 10YO 10 Years   Douro, Portugal 20%	5cl	12
Taylor`s Chip Dry White   Douro, Portugal 16%	5cl	6.5

## Fruit Brandies

Brennerei Willisau   Zwetschge Zurich, Switzerland	2cl	9
Morin Père et Fils Vieille Prune   France 41%	2cl	9

## Liqueur

Amaretto Disaronno Illva   Lombardy, Italy 28%	4cl	9
Bailey`s Irish Cream   Ireland 17%	4cl	9
Hierbas Ibicencas   Ibiza, Spain 26%	4cl	9
Cointreau Triple Sec   France 40%	4cl	9
Bénédictine Kräuterlikör DOM   France 40%	4cl	9
Kahlua Coffee   Mexico 20%	4cl	9

# Drinks



## Soft Drinks

Gazosa Mandarino	35cl	7
Gazosa Limone	35cl	7
Orangina Orange	25cl	6.8
Rivella Rot / Blau	33cl	6.8
Apfelschorle / <i>Apple spritzer</i>	33cl	6.8
Coca Cola	33cl	6.8
Cola Zero	33cl	6.8
Eistee ChariTea Red BIO	33cl	7
Red Bull	25cl	9
Tonic Fever Tree	20cl	7
Bitter Lemon Fever Tree	20cl	7
Ginger Ale Fever Tree	20cl	7
Ginger Beer Fever Tree	20cl	7
San Bitter	10cl	6

## Mineral / Water

Züriwasser ZH2O, <i>drink &amp; donate / Tap water</i>	50cl	3
	100cl	6
Valser Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	33cl	6.5
<i>Valser water still or sparkling</i>	75cl	10

## Säfte / Juices

Orange frisch / <i>orange fresh</i>	25cl	8
Tomate / <i>Tomato</i>	20cl	7
Ananas / <i>Pineapple</i>	20cl	7



# Hot Beverages & Beer

## Heissgetränke / Hot Beverages

Kaffee Crème, Espresso / <i>Coffee, espresso</i>	5.5
Doppelter Espresso Double espresso	7
Cappuccino	7
Latte macchiato	7.5
Milchkaffee / <i>milk coffee</i>	6.5
Schwarztee / <i>Black teas</i> Darjeeling, Earl Grey, Masala Chai	6
Grüntee / <i>Green tea</i> Morgentau	6
Infusionen / <i>infusions</i> Mint, Verbena, Rooibos-Orange, Früchtetee <i>mint, verbena, rooibos-orange,</i> <i>fruit tea</i>	6
Taucherli-Schoggi Milch / <i>Taucherli milk chocolate</i>	8
Taucherli-Schoggi Schwarz / <i>Taucherli dark chocolate</i>	8

## Bier / Beer

Calanda Edelbräu 5.2 Vol%	33cl	7
Ittinger Amber 5.6 Vol%	33cl	9
Appenzeller Weizenbier 5.2 Vol%	50cl	9.5
Leermond Appenzeller 0.0 Vol%	33cl	7

# Declaration of Origin & Suppliers

## Fleisch / Meat

Swiss Prime Beef Geiser AG,  
Schlieren CH

Kalb / *Veal* (Gschnätzlets)  
Geiser AG, Schlieren CH  
Metzgerei Keller, Zürich CH

Schwein / *Pork*  
Geiser AG, Schlieren CH  
Metzgerei Keller, Zürich

Serrano Schinken/Serrano ham  
Metzgerei Köferli, Döttingen ESP  
Frischparadies, Zürich

## Fisch / Fish

Swiss Alpine Salmon CH  
Aquaculture

Rauchlachs, Salmon Salar IE  
Rageth Comestibles AG,  
Landquart

Graved Lachs, Salmon Salar NOR  
Rageth Comestibles AG,  
Landquart

