



# Roof Garden

RESTAURANT · BAR · LOUNGE



# *bienvenue!*

Verführerisch, exquisit, fantasievoll -  
in der Roof Garden Bar nehmen wir Sie mit  
auf eine Reise in das Wunderland der Elixiere.

Ab 14.00 Uhr zaubert unser Barteam  
paradiesische Cocktails für Sie und berät Sie  
gerne zu unserer grossen Auswahl an Spirituosen.

Nehmen Sie Platz, entschleunigen Sie und  
entfliehen Sie der Realität.

**Share your experience on Instagram**

@roofgardenzh

Basile Schneider  
Geschäftsführer

Dominik Altorfer  
Chef de Cuisine



## seasonal cocktails

- Floral Bianco** 21  
Suze · Wermut · Holunderblüte  
*medium / herbal & balanciert*
- Bohemian French** 22  
Gin · Absinth · Schaumwein · Holunderblüte  
*medium / erfrischend & floral*
- Cassis Sour** 22  
Bourbon · schwarze Johannisbeere · Zitrone  
*medium / dunkelfruchtig & würzig*
- Springlet** 23  
Gin · Rose · Himbeere · Limette  
*medium / süß & parfümiert*

## signature cocktails

- Sparkling Cucumber** 18  
Gin · Gurke · Ingwer · Minze  
*leicht / erfrischend & belebend*
- Perle d'Été** 19  
Rum · Grapefruit · Litchi  
*medium / exotisch & bittersüß*
- Roof Garden Negroni** 23  
Mezcal · Campari · Wermut · Gummi Arabicum  
*kräftig / rauchig & würzig*
- Louis de Funes** 23  
Woodford Reserve Bourbon · Aperol ·  
Antica Formula · Zitrone  
*kräftig / sauer & edelbitter*

## classic cocktails

- French Martini** 20  
Vodka · Chambord · Ananas · Himbeere  
*medium / fruchtig & süß*
- Last Word** 21  
Gin · Luxardo Maraschino · Chartreuse Verte  
*kräftig / aromatisch & komplex*
- Old Cuban** 22  
Rum · Limette · Rohrzucker · Minze ·  
Schaumwein  
*medium / erfrischend & süffig*
- Penicillin** 22  
Scotch Whisky · Ingwer · Honig · Zitrone  
*medium / getorft & würzig*
- Naked & Famous** 22  
Mezcal · Aperol · Chartreuse Jaune  
*kräftig / rauchig & aromatisch*

## fizzy drinks

### **Sprezzatura** 18

Aperol-Kaffee-Infusion · Tonic  
*leicht / aufweckend & ausgewogen*

### **Roof Garden Spritz** 19

Aperol · Cachaça · Mango · Maracuja  
*leicht / exotisch & prickelnd*

### **Rhabarber Spritz** 19

Rhabarberlikör · Schaumwein · Soda  
*leicht / fruchtig & süß*

### **Yuzu Spritz** 20

Sake · Schaumwein · Yuzu · Basilikum  
*leicht / erfrischend & aromatisch*

## sober cocktails

### **Dr. LO Riesling 0.0%** 10

Mosel Wein (alkoholfrei)  
*ohne / mineralisch & fruchtig*

### **No-Groni** 17

Martini Vibrante · Sanbitter · Siegfried Wonderleaf  
*ohne / bitter & aromatisch*

### **Virgin Mojito** 16

Minze · Ginger Ale · Limette  
*ohne / herbal & würzig*

### **Salty & Smokey Lemonade** 18

Grapefruit · Cordial · Bitters  
*ohne / bitter & salzig*

## snacks

<b>Oliven</b>	7
<b>Chili Taralli &amp; Guacamole</b>	12
<b>Tartare de bœuf</b> Schweizer Rindstatar · Zitronenmayonnaise · Schalotte · Brioche · Butter	28
<b>Garden Fries</b> Belper Knolle · Limette · Trüffelmayonnaise	16
<b>Huître Marennes 3 Stück</b> Austern Ile d'Oléron N° 2 · Schalotte · Zitrone	24
<b>Schottischer Rauchlachs</b> Zitrone · Meerrettich · Brioche	26
<b>Charcuterie &amp; Fromage</b> Schweizer Aufschnitt · Käse von Jumi · eingelegtes Gemüse	30

## mezze

<b>Hummus</b> Kichererbse · Zitrone · Tahini · Kalamata Oliven	15
<b>Süsskartoffel</b> Dukkah · Frühlingszwiebel · Aioli	15
<b>Samaka Harra</b> Pepperoni · Tomate · Koriander · Harissa · Pinienkerne	15
<b>Babaganoush</b> rauchiges Auberginenpüree · Sesam · Zitrone	16
<b>Grillierter Halloumi</b> Fruchtchutney · Schnittlauch	17
<b>Falafel &amp; Labneh</b> Kichererbse · Koriander · griechisches Joghurt	17
<b>Pita Brot zusätzliche Portion</b>	+3

## sweets

<b>Basque Cheesecake</b>	10.5
<b>Schokoladenkuchen</b>	10.5
<b>Pâtisserie du Jour</b>	9



## whiskey

	vol%	Land	4cl
Caol Ila 12 years	43	SCO	18
Glenturret 10 years	50	SCO	19
Benrommach 10 years	43	SCO	25
Balvenie Carribean Cask 14 years	43	SCO	25
Woodford Reserve Bourbon	45	USA	18
Goldwaescher Pure Rye	43	CHE	18

## vodka

Grey Goose	40	FRA	18
Belvedere	40	RUS	18
Beluga Gold Line	40	RUS	34

## rum

Planteray Pineapple Rum	40	BAR	18
Arcane Single Cask	40	MUS	24
Malteco 20 years	41	GTM	29

**Mischgetränke zu den Spirituosen: + CHF 4**

## gin

	vol%	Land	4cl
Hendrick's	40	ENG	18
Brockmans Berry Gin	40	ENG	19
London N° 3	46	ENG	21
Roku	43	JPN	19
Deux Frères	43	CH	21

**Elixis Gin by Segmüller Collection** 40 CH 19

Der zauberhafte Zürcher Gin mit Aromen von Orangen, Melisse & Zitronengras, begleitet von feurigen Chilinoten.

Den exklusiven Gin in der 500ml Designerflasche können Sie für CHF 64.- gleich mitnehmen und verschenken.



## agave

			4cl
Tequila Herradura Añejo	40	MEX	21
Mezcal Vago Elote Aquilino	51	MEX	24
Tequila Blanco Casamigos	40	MEX	19

## marc & grappa

	vol%	Land	2cl
Marc Gantenbein 2002	40	CH	42
Grappa Moscato Valdavi <i>Berta</i>	40	ITA	14
Grappa Chardonnay Giulia <i>Berta</i>	40	ITA	16

## cognac & armagnac

			4cl
Hennessy VS	40	FRA	18
Armagnac Ferté de Partenay VSOP	40	FRA	23

## obstbrand

			2cl
<i>by Maison Joseph Cartron</i>			
Vieille Prune	42	FRA	17
Williams des Monts	49	FRA	19



## champagne bottles

### Champagne Rosé

Rosé Brut Grand Cru <i>Bonnaire</i>	105
L'Incandescente Rosé Extra Brut <i>Cruzifix</i>	125
Cuvée Rosé Brut <i>Laurent Perrier</i>	155

### Champagne de Vigneron

Terroirs Grand Cru <i>Blanc de Blancs, Bonnaire</i>	105
Meunier Perpétuel 92-22 <i>Delouvin Nowack</i>	115
Bouzy Grand Cru <i>Les Parcelles Pierre Paillard</i>	115
Les Terres Fines 1er Cru <i>Dhondt-Grellet</i>	155
Fidèle <i>Blanc de Noirs, Voulette &amp; Sorbée</i>	190
Le Mont Benoît <i>Emmanuel Brochet</i>	215
Minéral 2016 <i>Blanc de Blancs, Agrapart</i>	240

### Champagne Prestige

Comtes de Champagne 2011, <i>Taittinger</i>	270
Grand Siècle N° 25 <i>Laurent Perrier</i>	310
Grand Cuvée 170 <sup>ème</sup> <i>Krug</i>	340
Dom Pérignon 2012	380
Cristal 2013, <i>Louis Roeder</i>	390

## premium tee *by Mariage Frères*

### Schwarztee

7

Darjeeling Himalaya *sommerlich · süss · fruchtig*

Earl Grey Impérial *frühlingshaft · Bergamotte*

### Grüntee

7

Fuji Yama *intensiv · stimulierend*

Casablanca *erfrischend · minzig · sommerlich*

### Aufgüsse

7

Dream Tea *entspannend · Kamille · Zitronengras*

Verbena Citrodora *samtig · getrocknete Zitrusfrucht*

Rouge Métis *fruchtig · blumig*

*“If you look the right way, you can see  
that the whole world is a garden.”*

- Frances Hodgson Burnett -

## tea over ice *bis 20.00 Uhr*

*Ein wunderbares Tee-Erlebnis! Heissen Tee über das Eis giessen, Zuckersirup hinzufügen und den frisch gebrühten Eistee geniessen.*

Ginger Pear (weisser Tee)	13
Raspberry Nectar (Früchtetee)	13
Orange Papaya (Schwarztee)	13

## heissgetränke *bis 20.00 Uhr*

Caffè Crema	6
Espresso	6
Espresso Macchiato	6.5
Cappuccino	7
Latte Macchiato	8
Espresso Doppio	8
Iced Latte Macchiato	8
Schokolade <i>heiss / kalt</i>	7

# bier

## Offenbier

	cl	CHF
Feldschlösschen Braufrisch	30	7.5
	50	9.5

## Flaschenbier

Valaisanne Lager	33	8
Valaisanne Pale Ale	33	8.5
Valaisanne Triple Hopped 0.0% vol	33	8.5
Brooklyn Stonewall Inn IPA	33	8.5
Schneider Weisse	50	10.5

# softdrinks

	cl	CHF
Henniez Mineral <i>still / sprudelnd</i>	50	7
	75	9.5
Coca Cola <i>Original / Zero</i>	33	7
Shorley	33	7
Rivella Rot	33	7
Les Pétillantes Zitrone	35	7
Nycha Kombucha Superfruit	33	8
Swiss Mountain Spring	20	6.5
<i>Dry Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer / Bitter Lemon</i>		
Awake Maté	33	8
San Bitter	10	6.5
Red Bull	25	8

## säfte

	cl	CHF
Orangensaft	20	9
Passionsfruchtsaft	20	9
Cranberrysaft	20	9

## smoothies by Zamba

<b>Energy</b>	13.5
Apfel · Orange · Ingwer	
<b>Exotic</b>	13.5
Mango · Ananas · Banane	

*“And the secret garden bloomed  
and bloomed and every morning  
revealed new miracles.”*

- Frances Hodgson Burnett -

**Share your experience on Instagram**  
@roofgardenzh

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene  
in unseren Gerichten und über die Herkunft unserer Lebensmittel.

**Artwork by Bella Kotak**  
@bellakotak



SEGMÜLLER  
*restaurants & bars*