



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 Spritz

19

Italicus Likör · Pfirsich · Thymian · Schaumwein
leicht / zitrusfruchtig & erfrischend

Berry Sour

21

Bourbon Whisky · Brombeere · Zitrone ·
Angostura Bitter
medium / dunkelbeerig & zitrisch

Melon Tonic

21

Vodka · Wassermelone · Limette
leicht / fruchtig & verspielt

Apricot Gimlet

22

Gin · Aprikose · Limette
medium / fruchtig & balanciert

signature cocktails

Sparkling Cucumber 19

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

Corpse Reviver No. 2 22

Gin · Cointreau · Absinth · Lillet

medium / herbal & zitrisch

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

White Porto Spritz 19

weisser Portwein · Salzzitrone · Tonic
leicht / nussig & salzig

Yuzu Spritz 20

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

sober cocktails

Coco Verde 18

Kokosnusswasser · Gurke · Ingwer · Soda
ohne / exotisch & erfrischend

No-Groni 17

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

Virgin Mojito 16

Minze · Soda · Limette
ohne / herbal & würzig

Salty & Smokey Lemonade 18

Grapefruit · Cordial · Bitters
ohne / bitter & salzig



snacks

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

mezze

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

sweets

Basque Cheesecake	10.5
Schokoladenkuchen	10.5
Pâtisserie du Jour	Tagespreis



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.

MUST
TRY!

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 & armanac

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

obstbrand

			2cl
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

L'Extravertie <i>Blanc de Blancs, Pertois-Lebrun</i>	110
Meunier Perpétuel 92-22 <i>Delouvin Nowack</i>	115
Bouzy Grand Cru Les Parcelles <i>Pierre Paillard</i>	115
Les Terres Fines 1er Cru <i>Dhondt-Grellet</i>	155
Fidèle <i>Blanc de Noirs, Voulette & Sorbée</i>	190
Le Mont Benoît <i>Emmanuel Brochet</i>	215
Minéral 2016 <i>Blanc de Blancs, Agrapart</i>	240
V.P. Grand Cru <i>Egly-Ouriet</i>	270

Champagne Prestige

Comtes de Champagne 2011, <i>Taittinger</i>	270
Grand Siècle N° 25 <i>Laurent Perrier</i>	310
Grand Cuvée 170 ^{ème} <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 *heiss / kalt* 7

bier

Offenbier

Feldschlösschen Braufrisch	30	7.5
	50	9.5

Flaschenbier

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

softdrinks

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

Energy 13.5
Apfel · Orange · Ingwer

Exotic 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

A woman with long dark hair, wearing a crown of small white flowers and a long, flowing dress with a large floral pattern, stands in a field of pink flowers. She is looking down and touching the flowers. The background is a dense forest with a blueish tint.

SEGMÜLLER
restaurants & bars