

FOOD

**täglich durchgehend von 11.30 bis 22.00 uhr
(sonntags ab 15.00 uhr)**

SAISONALE SPEISEN

COLD

edamame 9.-

mit fleur de sel und sesam

v, g, l

salanova 14.-

mit ofen-aubergine, ziegenkäse, granatapfel, joghurt, dukkah und tahini

v, g

lattucchio 12.-

mit pistazien-thunfisch-creme und limette

g

kopfsalat 16.-

mit burrata, randen, zitronen-jam, avocado und mandelmilch-dressing

v, g

die gurke 14.-

mit hüttenkäse, avocado, mango, schnittlauch und yuzu-joghurt

v, g

caesar salad 19.-

mit koji-swiss chicken, tomaten, parmesan, croûtons und french-dressing

handgerollte temaki-sushi 20.-

mit tuna, avocado, shiso, rettich-sprossen, shoyu-aioli, ginger und wasabi

l

vegi poke bowl 15.-

mit avocado, lattich, rettich, geröstetem kürbis, mango, quinoa,
shoyu-aioli, ginger und wasabi

v, l

kleiner salat 6.-

mit french- oder italian-dressing

v

melone 16.-

mit salat, parmaschinken, ricotta, parmesan, balsamico
und minze

g

HOT

süßkartoffel vom ofen 14.-

mit jalapeño-sauce, granatapfel und frühlingss Zwiebeln

v, g

hummus 13.-

mit hausgemachtem naan brot

v

crispy lostallo lachs sushi 20.-

mit soja-mayo, ginger und wasabi

|

tan tan ramen-nudel-suppe 28.-

mit rinderhack, soft egg, bitter green und ginger

|

butternusskürbis 15.-

mit buratta, ginger, ahornsirup und schmortomaten

v

aubergine 12.-

mit saiko miso, sesam und frühlingss Zwiebeln

v, g, |

geröstete karotten 14.-

mit tahini, feigen und harissa

v, g, |

gebratener broccoli 14.-

mit linsen-dal und minze

v, |

geschmorte rindskopf-bäggli güydon 19.-

|

gebratenes kalbspaillard 27.-

mit limette und bittergreen

|

v = vegetarisch g = glutenfrei l = laktosefrei

alle preise in schweizer franken, inkl. 7,7 % mwst.

CLASSICS

PORTION NAAN BROT

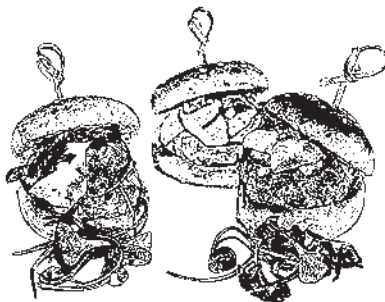
v

5.-

SWISS MINI BURGER

mit shiso

18.-



SPARERIBS

vom schwein mit
asia-bbq

|

19.-



PAD THAI

gebratene reismudeln
mit ei, sojasprossen,
erdnüssen und limette

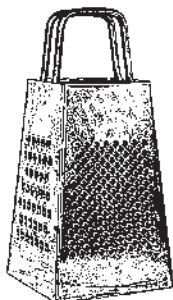
|

als lunch
15.- 25.-

BASMATIREIS

v, g, |

4.-



TAGESSUPPE

8.-

CRISPY-DUCK-SALAT

|

18.- als lunch
28.-



GYOZA

gebratene gedämpfte
schweine-teigtaschen
mit hausgemachter
süss-saurer-sauce

|

17.-

GRÜNES CURRY

mit swiss chicken und
basmatireis

|

16.- als lunch
26.-

v = vegetarisch
g = glutenfrei
l = laktosefrei

DUMPLINGS

XIAOLONGBAO

schwein,
brioche teigtasche
4 stück

|

15.-

VEGAN GAO

gemüse
4 stück

v, l

14.-

HA GAO

krevetten,
truthahn, schwein
4 stück

|

16.-

RINDS SIU MAI

rind, shiitake,
ingwer, koriander
4 stück

|

20.-

TAGES- DUMPLING

montag bis freitag,
fragen sie unseren
service nach dem
angebot.
4 stück

|

21.-

SCHOKO BAO

brioche teig
2 stück

v

14.-

SWEETS

DESSERTVARIATIONEN VOM WAGEN

day

kuchen	8.-
torten	8.-
gugelhupf	7.-
gebäck	6.-

night

alle desserts	6.-
---------------	-----

GLACE

vanille, kaffee, kokos, stracciatella,
ingwer-zitrone, mango

v

pro Kugel

4.50

v = vegetarisch

g = glutenfrei

l = laktosefrei

MENU

TAVOLATA

ab 4 personen

menu 50.-

farmer market crudités auf crushed ice serviert
mit anchovy-mayo

grosser dumpling-korb / crispy-duck-salat

vegi poké bowl / kürbis vom ofen mit mash spicy
crumbles parmesan

grünes curry mit swiss chicken und basmatireis

menu 75.-

farmer market crudités auf crushed ice serviert
mit anchovy-mayo

grosser dumpling-korb / crispy-duck-salat

burrata mit zitronen-jam / gerösteter blumenkohl
mit kräuterbutter

swiss mini burger mit shiso / süsskartoffel
vom ofen mit jalapeño-sauce / spareribs vom
schwein mit asia-bbq

desserts vom wagen

EXKLUSIVES FLYING DINNER

ab 80 personen

menu 95.-

farmer market crudités auf crushed ice serviert
mit anchovy-mayo

burrata mit zitronen-jam / kale-salat mit
soft egg an sesam-dressing

kleine dumpling-körbe / crispy-duck-salat

süsskartoffel vom ofen mit jalapeño-sauce /
koji swiss chicken spicy coleslaw

tuna tartare poké bowl / vegi poké bowl

gerösteter blumenkohl mit kräuterbutter

spinat mit gebratenen pilzen, mandelmilch
und zitronen butter

swiss mini burger mit shiso / spareribs vom
schwein mit asia-bbq

grünes curry mit swiss chicken und basmatireis /
pad thai, gebratene reismudeln mit ei, sojasprossen,
erdnüssen und limette

menu 105.-

farmer market crudités auf crushed ice serviert
mit anchovy-mayo

burrata mit zitronen-jam / kale-salat mit soft egg
an sesam-dressing

kleine dumpling-körbe / crispy-duck-salat

süsskartoffel vom ofen mit jalapeño-sauce /
koji swiss chicken spicy coleslaw

tuna tartare poké bowl / vegi poké bowl

gerösteter blumenkohl mit kräuterbutter

spinat mit gebratenen pilzen, mandelmilch
und zitronen butter

swiss mini burger mit shiso / spareribs vom
schwein mit asia-bbq

grünes curry mit swiss chicken und basmatireis /
pad thai, gebratene reismudeln mit ei, sojasprossen,
erdnüssen und limette

brownies, cheesecake und früchte

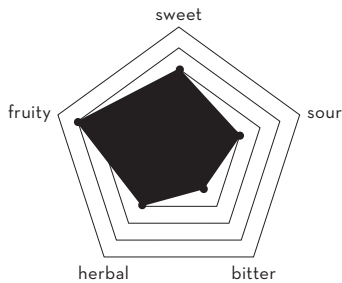
DRINKS

ROOFTOP LEGENDS

HEINO ••

green apple syrup, lemon juice,
yuzu juice, house champagne

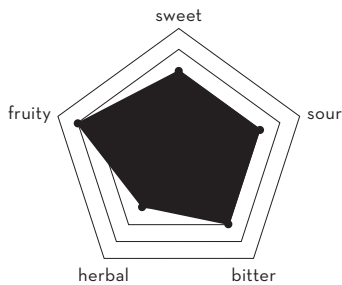
17.-



ROOFTOP ROYAL ••

vanilla & housemade tonka cassis,
house champagne

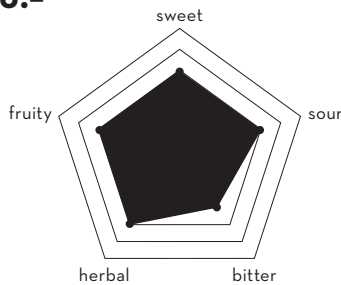
16.-

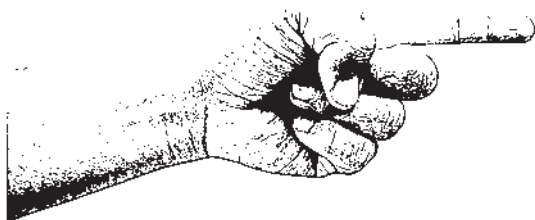


SUNDOWNER ••

lillet rose, italicus bergamot,
suze, grapefruit syrup,
lemon juice, prosecco

16.-





ALCOHOL %VOL

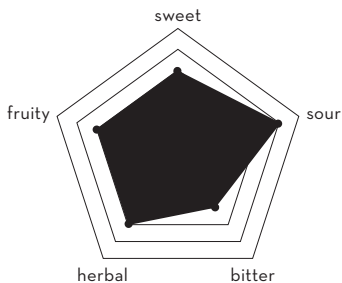
- soft
- • • • heavy

**FOR CLASSIC
COCKTAILS PLEASE
ASK YOUR SERVER**

MODISSA MULE • • •

vodka, passion fruit,
mango puree, yuzu juice,
ginger beer

19.-



PISCO INFERNO • • •

pisco ancholado, passion fruit,
mango puree, kaffir leaves,
chili, lime juice, vanilla,
eggwhite

19.-

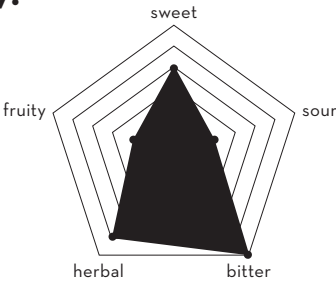


BARTENDER'S CHOICE

SAKE NEGRONI ••••

sake, dry vermouth, suze

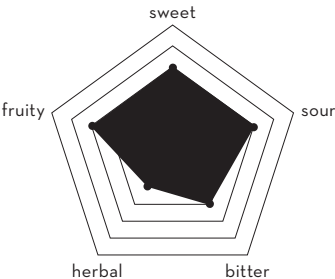
17.-



TALK TO ME MANDARIN •••

campari, whiskey, kalamansi, mandarin, mandarin bergamot soda

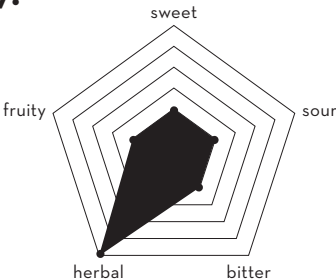
17.-



ORIENTAL CUP ••••

arak, raki, athens vermouth, mediterranean salt

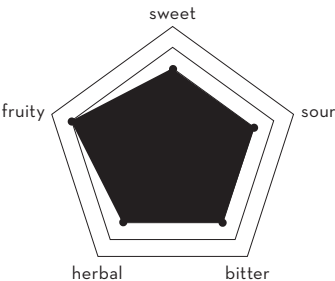
17.-



ROYAL KYOTO FIGHT CLUB •••

sake, falernum, cherry heering, dry curacao, lime juice, cherry bitters, cherry soda

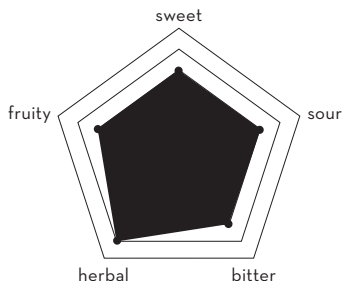
18.-



AMOR AMARGO •••

tequila, yellow chartreuse, grapefruit juice,
lemon juice, thyme & tonic syrup,
aegean mediterranean tonic

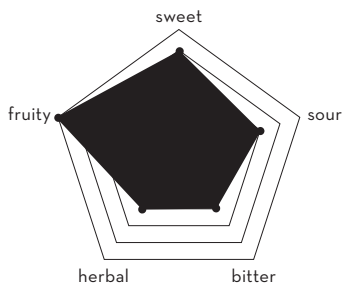
17.-



BARBAROSSA •••

rum, banana liqueur,
raspberry puree, orgeat
syrup, ginger & vanilla,
lime juice, cherry bitters

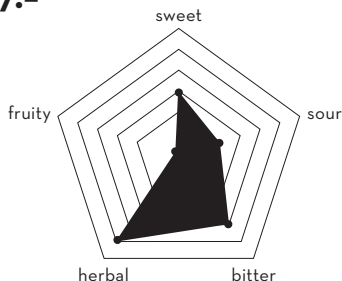
17.-



EASY MONEY •••

turicum gin, mastic,
dry tonic

17.-



BARTENDER'S CHOICE

KENTUCKY SLUSHY •••

bourbon whiskey, lemon juice,
raspberry puree, orgeat syrup,
ginger, vanilla

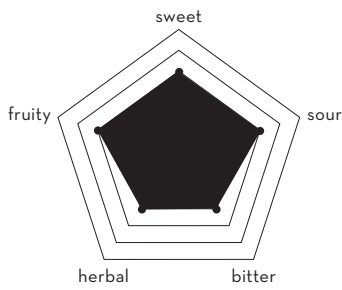
17.-



FLYING SHISO LEAF •

akashiso liqueur,
kumquat bergamot,
prosecco, soda

17.-



OVER THE ROOF ••

plum wine, sake, yuzu juice,
egg white, pink grapefruit soda

16.-



MOCKTAILS

NOGRONI

seedlip alcohol free gin,
monin bitter,
alcohol free redwine

14.-



VIRGIN MAITAI

orgeat syrup, lime juice,
bitters, cherry & pink
grapefruit soda

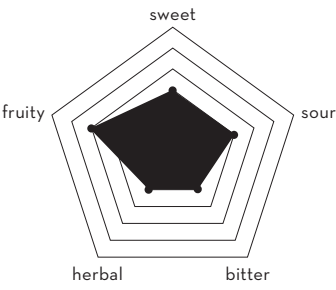
15.-



VIRGIN MATCHA COLADA

matcha, coconut milk, pineapple juice,
lime juice, agave syrup

15.-



SOLERA

passion fruit, mango puree,
lime juice, sugar syrup, ginger ale

15.-



APERITIV / BITTER / VERMOUTH

	% vol	5 cl
amaro montenegro	23.0	9.-
antica formula	16.5	9.-
averna amaro siciliano	29.0	10.-
bràulio amaro alpino di bormio	21.0	9.-
campari bitter	23.0	9.-
fernet-branca	39.0	11.-
helvetico swiss vermouth bianco	16.0	9.-
helvetico swiss vermouth dry	16.0	9.-
helvetico swiss vermouth rosso	16.0	9.-
lillet blanc	17.0	9.-
lillet rose	17.0	9.-
mondino amaro bavarese	18.0	10.-
ottos athens vermouth	17.0	10.-
roots mastiha	28.0	9.-
roots tentura	24.0	9.-

PORTWINES

	% vol	5 cl
graham's 10 year tawny port	20.0	12.-
graham's fine white port	19.0	7.-
graham's six grapes reserve port	20.0	11.-

ANISÉ / ABSINTH

	% vol	2 cl
absinthe green velvet val.		
340 fée verte	53.0	11.-
henri bardouin pastis	45.0	7.-

VODKA

	% vol	5 cl
beluga noble	40.0	18.-
belvedere 100% rye	40.0	16.-
grey goose	40.0	15.-
stolichnaya premium red	40.0	13.-
tito's handmade vodka 100% corn	40.0	14.-

GIN

	% vol	5 cl
beefeater (uk)	40.0	13.-
grace gin (gr)	42.7	15.-
hendrick's (uk)	41.7	14.-
monkey 47 (d)	47.0	16.-
rutte celery (nl)	43.0	15.-
sipsmith (uk)	42.0	14.-
star of bombay (uk)	47.5	16.-
suntory roku (jp)	43.0	14.-
tanqueray no. 10 (uk)	47.3	16.-
the botanist (uk)	46.0	16.-
turicum (ch)	41.5	15.-
gin mare (e)	42.7	16.-

RUM

	% vol	5 cl
appleton estate vx signature blend	40.0	15.-
brugal 1888 gran reserva	40.0	19.-
diplomático reserva exclusiva	40.0	16.-
el dorado 15 years	43.0	22.-
havana club añejo 3 años	40.0	13.-
havana club añejo 7 años	40.0	15.-
plantation xo 12 years	40.0	19.-
pyrat xo reserve	40.0	19.-
rhum trois rivières cuvée de l'océan	42.0	16.-
rhum vieux h. clément vsop	40.0	19.-
santa teresa 1796	40.0	19.-

TEQUILA & MEZCAL

	% vol	5 cl
calle 23 blanco tequila	40.0	13.-
corralejo reposado tequila	38.0	15.-
del maguey vida mezcal	42.0	18.-
gran orendain añejo tequila	40.0	19.-

SAKE & UMESHU

	% vol	1 dl
ohako umeshu	18.0	15.-
shirayuki akafuji junmai	14.5	15.-

SHOTS

	2 cl
spirits (pouring)	7.-
house-shots (mixed)	7.-

WHISKEY & WHISKY

american whiskey

	% vol	5 cl
buffalo trace straight bourbon	40.0	13.-
bulleit bourbon	45.0	15.-
jack daniel's single barrel	45.0	19.-
rare eagle 10 years bourbon	45.0	19.-
woodford reserve kentucky straight bourbon	43.2	17.-
woodford reserve kentucky straight rye	45.2	18.-

scotch whisky

balvenie caribbean cask 14 years single malt scotch	43.0	22.-
benromach organic 2010 single malt scotch	43.0	19.-
chivas regal 18 years blended scotch	40.0	21.-
compass box spice tree blended scotch	46.0	18.-
laphroaig 10 years single malt scotch	40.0	16.-
macallan 12 years sherry oak single malt	40.0	28.-
monkey shoulder blended malt scotch	40.0	13.-
talisker 10 years single malt scotch	45.8	18.-

irish whiskey

jameson black barrel	40.0	14.-
redbreast 15 years old single pot still	46.0	19.-
yellow spot 12 years	46.0	17.-

BUBBLES

	1dl	7,5dl
cuvée alexandre 1er cru soutiran, champagne (f) zitrus, steinobst, brioche, komplex, feingliederig und lang	12.50	89.-
prosecco millesimato furlan, valdobbiadene (i) grüner apfel, weisse blüten, frisch, fruchtig, fein	9.50	66.-
prosecco rosé furlan, valdobbiadene (i) rote beerenfrucht, lila flieder, fruchtbetonter körper, belebtes finale	10.-	70.-

VINIFIED

white

restaurant pumpstation
riesling-sylvaner 56.-

turmgut erlenbach, zürich (ch)
litschi, zitrus, leichtfüssig, belebend

heida 66.-
st. jodern kellerei, wallis (ch)
süsse gelbe frucht, floral, dicht mit
mineralischem finale

grüner veltliner 56.-
weszeli, kamptal (a)
grüner apfel, birne, blüten, frisch und
saftig mit pfeffrigem ausklang

sauvignon blanc 52.-
vini di lorenzi, friaul (i)
hollunderblüte, stachelbeere, saftig,
voll mit fruchtigem finish

verdejo 45.-
sympathy for the devil
wines n'roses viticultores (e)
tropische früchte, grapefruit, zitrusfrüchte,
frisch mit mineralischer note

rosé

miraval 66.-

angelina jolie, brad pitt & marc perrin
côtes de provence (f)
grenache, cinsault, syrah, rolle
pfirsichblüte, zitrus, harmonisch, frisch

château de selle 60.-

domaine ott, côtes de provence (f)
zitrusfrucht, pfirsich, zimt, elegant,
frisch mit süssem finale

red

pinot noir 56.-

turmgut erlenbach, zürich (ch)
johannisbeere, rauchspeck elegant
mit würzigem abgang

amarone 84.-

le calendre, veneto (i)
amarenakirsche, pflaume, mokka, dicht,
konzentriert, sanft

merlot 59.-

eden roc, ascona (ch)
kirsche, pflaume, brombeere,
süßwürzig mit frischem finish

tempranillo reserva	84.-
bodegas trus, ribera del duero (e)	
zwetschg, pflaume, weihnachtswürze,	
dicht, griffig, komplexes finish	

punt i	52.-
celler tarroné, catalunya (e)	
syrah, grenache	
rotfruchtig, dunkle blüten, fruchtbetont	
und saftig	

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

water	3 dl	5 dl	1 l
wasser mit kohlendure	4.50	5.50	9.50
wasser ohne kohlendure	4.50	5.50	9.50

softs & limos	3 dl
coca-cola	5.50
coca-cola zero	5.50
gazosa limone	5.50
homemade limonade / ice tea	6.-
rivella rot	5.50
apfelschorle / apfelsaft	5.50

fillers	2 dl
swiss mountain spring	5.-
tonic water, ginger ale, ginger beer, bitter lemon	
three cents	6.-
tonic water, cherry soda, pink grapefruit soda	

BEER

einsiedler stange / panaché	3 dl	5.50
einsiedler stange / panaché	5 dl	8.-
einsiedler weizenbier	5 dl	8.50
einsiedler (alkoholfrei)	3,3 dl	5.50

HOT STUFF

americano	6.-
espresso	5.-
espresso macchiato	5.50
doppio	6.50
cappuccino	6.-
latte macchiato	6.50
tee	5.-
fresh ginger tea	6.50
fresh mint tea	6.50