

restaurant

Haldenbach

Ihr Quartier- und Familienrestaurant

APPETIZERS

Grüner Salat 9

Rindstatar 25

Gemischter Salat 10.5

Rinds-Carpaccio 23

Tomatensalat mit Büffelmozzarella 16.5

Knoblauch-Crevetten 25

HALDENBACH CORDON BLEU

Schweins Cordon Bleu XXL 31.5
mit Pommes frites & grünem Salat

Kalbs Cordon Bleu XXL 40.5
mit Pommes frites & grünem Salat

Poulet Cordon Bleu 28.5
mit Pommes frites & grünem Salat

HALDENBACH KLASSIKER

Kalbsschnitzel paniert mit Kartoffelsalat 34.5

Gemüseteller mit Rösti 25.5

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti 34.5

Vegi-Rösti 25.5
(verschiedene Gemüse, mit Käse überbacken)

Kalbsleberli mit Rösti 32

Fagottini Tartufo al Burro 22

Rösti Haldenbach 27
(Pouletgeschnetzeltes, Peperoni, mit Käse überbacken)

Penne Primavera 23
(Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum)

Rindsfilet (200 gr.) 42.5
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

Ceasar's Salat 24
mit Pouletstreifen, Croutons, Parmesan

Rindsentrecôte (200 gr.) 35
mit Kräuterbutter, Pommes frites

Salatteller mit Pouletstreifen 24

Rindsfilet-Stroganoff mit Butternudeln 30.5

Eglifilets im Bierteig 26.5
mit Tartarsauce und gemischtem Salat

Cheeseburger Haldenbach (200gr.) 23
mit 100 % Kalbsfleisch, Pommes frites

Seewolf-Filet mit Reis und Spinat 35.5

Besten Dank für Ihren Besuch.

DEKLARATION

SCHWEIN - Schweiz / RIND - Schweiz, Südamerika / KALB - Schweiz / POULET - Schweiz
Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

Haldenbachstrasse 3 8006 Zürich / info@restauranthaldenbach.ch / 044 261 80 40 / www.restauranthaldenbach.ch

WARM

Kaffee Crème / Espresso / Ristretto	4.50
Latte Macchiato	5.60
Cappucino	5.60
Doppelter Espresso	6.60
Heisse Schokolade	5.60
Tee	4.50
Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamillen, Verbana, Grüntee, Lindenblüten	

Kaffee mit Alkohol / 4cl

Carajillo	9.50
Corretto Grappa	7.50
Kaffee fertig	7.50
Obstbranntwein, Kräuter, Zwetschgen, Pflümli, Kirsch	
Tee Rum	7.50

KALT

Offen

Ice Tee	3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Coca Cola	3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Mineralwasser	3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Citro	3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Orangensaft	3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Cranberrysaft	3dl / 5dl	4.00 / 5.50

Flasche

Mineralwasser mit / ohne	3,5 dl / 5dl / 1lt	4.60 / 5.50 / 11
Coca Cola / Cola Zero	3.3dl	4.60
Rivella Rot / Blau	3.3dl	4.60
Apfelsaft / Apfelshorle	3.3dl	4.60
Tonic Water	2dl	4.60
Bitter Lemon	2dl	4.60
Spicey Ginger	2dl	4.60

BIERE

Offen

Feldschlösschen Lagerbier 4.8%	3dl / 5dl	4.60 / 6.90
Feldschlösschen Braufrisch	3dl / 5dl	4.80 / 7.00
Feldschlösschen Dunkle Perle	3dl / 5dl	4.80 / 7.00

Flasche

Schneider Weisse Original TAP 7	5dl	8.00
Ramseier Suure Moscht	5dl	6.50

Alkoholfrei

Feldschlösschen	3.3dl	5.00
Schneider Weisse Original TAP 3	5dl	8.00
Ramseier Suure Moscht	5dl	6.50

WEINE

Weiss	1 dl	3 dl	5 dl	75 cl
Chardonnay Australia 12.9%	6.00	18.00	30.00	
RS 18 2018 12%	7.00	21.00	35.00	49.00
Riesling I Embrach				

Rosé

Cuvée Rosalie 2018 Embrach 12.8%	7.00	21.00	35.00	49.00
----------------------------------	------	-------	-------	-------

Rot

Serre Rosso Salento IGP 13.5%	7.00	21.00	35.00	49.50
Susumaniello I 2017, Apulien				
Tullum Rosso Riserva DOP	7.80	23.40	39.00	54.00
Montepulciano I 2015, Abruzzo				
Anima Amarone DCG 15.5 %			49.00	75.00
Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone I 2015, Veneto				
Collazzi 12%				90.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdo I 2016, Toscana				
Brunello di Montalcino DCG 14,5 %				65.00
Sangiovese I 2014, Toskana				

Apéro

Prosecco DOC	9.50	2 dl	75cl
Gespitzter Weisswein		7.5	

FÜR STARKE

Spirituosen

Vodka 40%	11.00
Tequilla 40%	9.50
Ballantine's 40%	12.00
Chivas Regal 12 years 40%	14.00
Jack Daniels 40%	14.00
Whisky Single Malt 40%	14.00
Remy Martin VSOP 40%	15.00
Baileys 17%	9.00
Calvados 42%	9.50
Kirsch 40%	6.50
Grappa Amarone 40%	8.00
Grappa Brunello 40%	8.00
Pflümli 40%	6.50
Zwetschgen 40%	6.50
Williams 40%	6.50

Aperitiv

Campari 23%	7.50
Martini Bianco 15%	7.50

Digestiv

Cynar 16.5%	7.50
Ramazotti 30%	7.50
Averna 29%	7.50
Fernet-Branca 39%	7.50

COCKTAILS

16.50 CHF

01 - Haldenbach Sour

Unser Hauscocktail: Gin, Rosmarinsirup und ein Raki zeichnen diesen Sour aus.

Our house cocktail: gin, rosemary syrup and a hint of Raki characterise this sour.

02 - Ceset Kesti

Ein wirklich einzigartiger Cocktail, einer aus einer Reihe von Kater-Kuren; er enthält Bourbon, Gin, Orangenlikör, extra trockenen Wermut und Limettensaft. Nur die Mutigen werden überleben!

A truly unique cocktail, one of a series of hangover cures; it contains bourbon, gin, orange liqueur, extra dry vermouth and lime juice. Only the brave will survive!

03 - Amaretto Sour

Amaretto-Likör bildet die Basis unseres Amaretto Sour; er wird aus echten Mandeln hergestellt.

Amaretto liqueur forms the base of our Amaretto Sour; it's made from real almonds.

04 - Basil Smash

Frisches Basilikum wird leicht vermürbt und mit Gin, Zitronensaft und Zuckersirup kombiniert.

Fresh basil is lightly muddled and combined with gin, lemon juice and simple syrup.

05 - Cosmopolitan

Ein moderner Cocktail der sich auch herrlich als Aperitif anbietet ist der Cosmopolitan. Wodka mit Cointreau, Limettensaft und Cranberrysaft.

The Cosmopolitan is a classic cocktail made with Cointreau orange liqueur, vodka, cranberry juice, and lime juice.

06 - Negroni

Gin, Campari und Vermouth Rouge. Je mehr Eis schmilzt, desto sanfter wird er. Ein guter Negroni braucht halt Zeit.

Gin, Campari and Vermouth Rouge. The more ice melts, the gentler it becomes. A good Negroni needs time.

07 - Old Fashioned

Bulleit bourbon whiskey, Angostura-Bitter und ein Zuckerwürfel.

Bulleit bourbon whiskey, Angostura bitters and a sugar cube.

08 - Mojito

Weisser Rum aus der Bahamas, Limettensaft, Rohrzucker, Minze.

White rum from the Bahamas, lime juice, mint, cane sugar.

09 - Caipirinha

Für unseren Caipirinha verwenden wir La Abelha Cachaça aus Brasilien.

For our Caipirinha we use organic La Abelha Cachaça from Brazil.

10 - Margarita

Für unser Margarita verwenden wir ein gereifter Premium-Tequila aus Mexiko, mit Agavensirup und Limettensaft zu einem Margarita.

For our Margarita we use El Espolon Tequila Reposado. We combine it with agave syrup and lime juice for a Margarita unlike all others.

11 - Lemongrass Daiquiri

Weisser Rum aus der Bahamas, Kokosnussirup, Limettensaft und ein Tropfen Zitronengrassöl geben diesem Daiquiri eine neue, ungewohnte Note.

White rum from the Bahamas, coconut syrup, lime juice and a drop of lemongrass oil give this daiquiri a new, unusual touch.

12 - Rum-Chai-Latte

Dunkler bahamas Rum und Kaffee-Chai-Sirup werden mit Milch kombiniert, um diesen köstlich schaumigen Cocktail zu kreieren. Es ist kalt, nicht heiss.

Bacardi Oakheart Spiced and Coffee-Chai Sirup are combined with milk to create this deliciously frothy Cocktail. It's cold, not hot.

Mocktails / 11.00 CHF

Alkoholfrei Überraschungs Cocktail.

Non-alcoholic surprise cocktail.