



**CARLTON**

DRINKING WITH STYLE



COCKTAILS  
ARE LIKE A PRESENT  
YOU GIVE TO YOURSELF

Teilen Sie Ihr Erlebnis  
#carltonzurich @carltonzurich



# HERZLICH WILLKOMMEN

*WE DO THINGS DIFFERENTLY AT THE CARLTON*

Lassen Sie sich vom Handwerk unserer Barkeeper überraschen. Einfallsreiche Cocktails auf Vermouth- oder Schaumweinbasis, ein Gläschen Champagner oder einer unserer auserlesenen Weine im Offenausschank warten auf Sie.

Sie mögen es massgemixt? Unser Barteam geht auf Ihre Vorlieben ein und bereitet Ihnen kreative und persönliche Drinks zu. Wir haben alles, was das Herz begehrt.

*SHARING IS CARING*

Unsere herzhaften Bargerichte lassen sich in geselliger Runde teilen. Aber eigentlich sind sie so gut, dass man sie am liebsten selbst genießt. Your choice.

Wir freuen uns, Sie in der Carlton Bar verwöhnen zu dürfen.

Benedikt Baumann  
Chef de Bar

# BAR FOOD

## ANTIPASTI

<b>6 ANTIPASTI NACH WAHL</b>	30.0
PIMIENTOS DE PADRÓN	6.0
PEPERONI mit Frischkäse	6.0
TAGGIASCA OLIVEN	6.0
DATTELN im Speckmantel	6.0
ANCHOVIS	6.0
GRISSINI	6.0

## DAL MASTRO SALUMIERE

TESSINER PLÄTTLI mit Salumeria Produkten & Alpkäse	18.0
SALAMETTO mit Pepe Valle Maggia	9.5
BRUSCHETTE mit Artischockencrème - 3 Stück	9.0
BRUSCHETTE mit Thunfisch & Kapern - 3 Stück	12.0

## DAL FORNO

FLAMMKUCHEN mit Speck & Zwiebeln	19.0
FLAMMKUCHEN mit Ricotta, Honig, Nüssen & Cranberries	19.0
FLAMMKUCHEN mit Luganighe & Tomaten	21.0
FLAMMKUCHEN mit Schottischem Rauchlachs & Kapern	21.0

## DALLA CUCINA

HUMMUS mit Naan Brot	12.0
RAUHLACHSTATAR mit Briochetoast & Butter	22.0   32.0
RINDSTATAR handgeschnitten, mit Briochetoast & Butter	25.0   35.0
CAESAR SALAD mit gebratenen Pouletbruststreifen	25.0
CLUBSANDWICH mit Züri Fries	28.0



# VERMOUTH

## Shaken, not stirred.

Vermouth ist ein verstärktes Weinerzeugnis, das mit Gewürzen, Kräutern und Wurzeln aromatisiert wird. Da Vermouth einen eher bitteren Eigengeschmack hat, wird dieser Aperitif mit Zucker gesüsst. Seinen Namen verdankt er dem Wermutkraut – einer Zutat, die in den Anfangstagen des Getränkes häufig hinzugegeben wurde. Wir servieren Ihnen den weinbasierten Apéritif pur oder mixen damit schmackhafte und neuartige Cocktails.

# VERMOUTH

INTERNATIONAL VERMOUTHS	Vol %	4cl
Antica Formula	16.5	12.0
Cocchi Storico di Torino	16.0	10.0
Noilly Prat Vermouth Extra Dry	18.0	10.0

SCHWEIZER WERMUT	Vol %	4cl
Vermouth de Gents Rouge	18.5	12.0
Vermouth de Gents Blanc	18.5	12.0
Jsotta Rosso	17.0	10.0
Jsotta Rosé	17.0	10.0
Jsotta Bianco	17.0	10.0

*Jsotta ist der erste Schweizer Wermut, der komplett aus Schweizer Weinen und handverlesenen Schweizer Kräutern hergestellt wird.*

# CHAMPAGNER

## Crème de la Crème

Reichtum, Luxus, Ansehen - Champagner gilt als Getränk der Extraklasse. Doch nicht jeder Schaumwein darf sich Champagner nennen. Nur wenn die Weintrauben aus dem genau definierten Gebiet „Champagne“ stammen, diese auch dort verarbeitet werden und die Kellerei nur Weintrauben aus dieser Region keltert, darf der Name verwendet werden. Bei Champagner findet die zweite Gärung direkt in der Flasche statt, was die hohe Qualität dieses Schaumweines ausmacht.

# CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Ferrari Perlé, 2014, Blanc de Blancs	13.0	86.0
Taittinger Prélude Grands Crus	18.0	135.0
Laurent Perrier Rosé Brut	18.0	135.0
Moët & Chandon Ice Impérial	17.0	125.0

# WEIN

*Im Wunderland der Weine - kosten Sie sich durch das vielfältige und hochwertige Angebot der Carlton Bar. 24 auserlesene Weine im Offenausschank stehen Ihnen zur Auswahl, selektiert aus den über 900 Flaschen im Carlton Weinkeller. Gerne reicht Ihnen das Barteam die ausführliche Weinkarte.*



# BUBBLY COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14.0

Aperol, Prosecco, Soda & Orange

HUGO 14.0

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze & Limette

BELLINI 19.0

Champagner & Pfirsichpüree

NEGRONI SBAGLIATO 19.0

Jsotta Rosso, Campari, Prosecco & Orange

TRANSATLANTIC 19.0

Jsotta Rose, Peychaud's Bitters & Champagner

SEELBACH 21.0

Bourbon, Cointreau, Champagner, Angostura Bitters,  
Peychaud's Bitters, Orange

# SIGNATURE COCKTAILS

LA BELLE *by Joelle* 17.0

Jsotta Bianco, Crème de Violette, Zitronensaft,  
Zuckersirup, Peychaud's Bitter & Eiweiss

EI (NER) GEHT NOCH *by Benedikt* 18.0

Aperol, Jsotta Bianco, Liqueur 43, Ei

XAVI'S LEGACY *by Xavier* 19.0

Ananas Shrub, weisser Rum, dunkler Rum, Grand Marnier

EUPHORIA *by Stefan* 18.0

Vodka, Malibu, Apricot Brandy, Orgeat Sirup

ZÜRI SOUR *by Benedikt* 19.0

Deux Frères Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Jsotta Rosso

OLD EL BEXI *by Benedikt & Xavier* 20.0

Brugal Añejo, Limettensaft, Zuckersirup, Minze &  
Champagner Cassis Espuma

## COCKTAILS HIGH ALCOHOL

PISCO SOUR 16.0  
Pisco, Limettensaft, Amargo Bitter, Zucker & Eiweiss

GIN BASIL SMASH 18.0  
Henkes Gin, Zitronensaft, Zucker & Basilikum

OLD FASHIONED 18.0  
Maker's Mark, Zucker & Angostura Bitter

MAI TAI 18.0  
Brugal Rum, Mandelsirup, Limettensaft & Cointreau

SINGAPORE SLING 19.0  
Gin, Cherry Heering, Dom Bénédictine,  
Cointreau & Ananassaft

### OUR MUST-TRY

CARLTON NEGRONI 18.0  
Gin, Campari & Jsotta Rosso

*direkt am Tisch zubereitet - a unique experience!*

## COCKTAILS LOW ALCOHOL

LILLET VIVE 14.0  
Lillet Blanc, Tonic, Minze, Gurke & Limette

THE REVIVAL 16.0  
Gents Blanc, Tonic, Peychaud's Bitters & Limette

SAINT SPRITZ 16.0  
St. Germain Holunderlikör, Soda, Salbei, Limette

PIMMS NO.1 16.0  
Pimm's, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke & Pfefferminze

### OUR BARTEAM'S FAVOURITE

GENT(S)LEMEN'S SOUR 18.0  
Vermouth de Gents Rouge, Zitronensaft, Zucker,  
Orangebitters & Eiweiss



# MOCKTAILS NO ALCOHOL

<b>VIRGIN MARY</b> Tomatensaft, Zitronensaft & Gewürze	8.0
<b>IPANEMA</b> Limette, Zucker & Ginger Ale	12.0
<b>VIRGIN MOJITO</b> Minze, Zucker, Limettensaft & Ginger Ale	12.0
<b>VIRGIN COLADA</b> Kokossirup, Rahm, Ananassaft	12.0
<b>VIRGIN BASIL SMASH</b> Zitronensaft, Zucker, Basilikum & Ginger Beer	14.0
<b>GINGER TWIST</b> Kumquat, Passionsfrucht, Orangensaft, Blutorangensirup & Ginger Beer	14.0



**TUESDAYS@CARLTON**

**DRINK, DANCE & SOCIALIZE**

**EVERY TUESDAY FROM 5 PM**

**FREE ENTRY & LIVE DJ**

**HAPPY HOUR UNTIL 7 PM**

\*EXCL. SPIRITS

**CARLTON BAR**  
NÜSCHELERSTR. 6, 8001 ZÜRICH  
@CARLTONZURICH #CARLTONZURICH



## GIN

	<i>Land</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Deux Frères	CH	43.0	18.0
Bisbino Gin	CH	40.0	17.0
Monkey 47	DEU	47.0	17.0
Henkes	NDL	37.5	13.0
Tanqueray No.10	ENG	47.3	16.0
Gunpowder Irish	IRL	43.0	17.0
Hendrick's	SCO	41.4	17.0
Gin Mare	ESP	42.7	18.0

## TEQUILA

	<i>Land</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
El Jimador Blanco	MEX	38.0	11.0
El Jimador Reposado	MEX	38.0	11.0
José Cuervo 1800 Añejo	MEX	38.0	19.0

## VODKA

	<i>Land</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
The Wild Alps	CH	40.0	18.0
Grey Goose	FRA	40.0	18.0
Stolichnaya	LVA	40.0	13.0
Stolichnaya Elit	LVA	40.0	18.0
Reyka Vodka	ISL	40.0	17.0
Beluga	RUS	40.0	22.0

## RUM

	<i>Land</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Brugal Blanco	DOM	40.0	13.0
Brugal Añejo	DOM	38.0	13.0
Brugal 1888	DOM	40.0	18.0
Tiki Lovers Dark	JAM	57.0	14.0
Diplomático	VEN	40.0	16.0
Havana Club, 7y	CUB	40.0	16.0

*Gerne beraten wir Sie über das weitere Rum Angebot.*

# WHISKEY

## IRISCHER WHISKEY

	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Tullamore Dew	40.0	14.0
Roe & Co.	45.0	16.0

## AMERIKANISCHER WHISKEY

Jack Daniel's	40.0	14.0
Maker's Mark	45.0	16.0
Hudson Baby Bourbon	46.0	22.0
Hudson Manhattan Rye	46.0	22.0
Rittenhouse Rye	50.0	17.0

## BLENDED WHISKEY

Famous Grouse	40.0	13.0
Chivas Regal, 18y	40.0	21.0
Monkey Shoulder	40.0	15.0

# SINGLE MALT WHISKY

## SCHWEIZER WHISKY

	<i>Region</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Ascona Single Malt Whisky	Tessin	43.0	16.0

## SCHOTTISCHER WHISKY

Auchentoshan Triple Wood	Lowland	43.0	18.0
Glen Garioch 1797 Founder's Reserve	Highland	48.0	16.0
Oban, 14y	Highland	43.0	18.0
Bruichladdich Islay Barley	Islay	50.0	18.0
Lagavulin Distillers Cut	Islay	43.0	19.0
Talisker Distillers Edition	Isle of Sky	45.8	23.0
Glenfiddich IPA	Speyside	43.0	18.0
The Balvenie Caribbean Cask, 14y	Speyside	43.0	22.0

*Gerne beraten wir Sie über das weitere Single Malt Angebot.*

## BITTERS

	Vol %	4cl
Appenzeller Alpenbitter	29.0	9.0
Amaro Generoso	21.0	9.0
Averna	29.0	9.0
Cynar	35.0	9.0
Campari	23.0	9.0
Jägermeister	35.0	9.0
Hierbas	26.0	9.0

## ANIS

	Vol %	4cl
Ricard	40.0	10.0

## COGNAC & ARMAGNAC

	Vol %	2cl
Cognac Delamain Vesper XO	40.0	16.0
Armagnac Laberdovile 1986, Jaurey	46.0	19.0

## GRAPPA

	Vol. %	2cl
La Gennaia, Americana, Matasci Fratelli	40.0	7.0
Sassi Grossi, Gialdi Vini	43.0	8.0
Moscato, PO, J. Poli	40.0	12.0
Montagna Magica, Huber Vini	42.0	8.0
Bottega Fumé, Prosecco	38.0	8.0
Elegantia, Merlot, Brivio Vini	43.0	16.0
Barbaresco, Romano Levi	42.0	16.0
Tre Soli Tre, Distilleria Berta	45.0	17.0

## LIKÖR

	Vol %	4cl
Bailey's Irish Cream	17.0	11.0
Cointreau	40.0	9.0
Frangelico	20.0	12.0
Amaretto di Saronno	28.0	9.0
St. Germain	20.0	12.0

*Gerne informiert Sie unser Barteam über das weitere Likörangebot.*

# OBSTBRÄNDE

	<i>Vol. %</i>	<i>2cl</i>
Williams, Lipp Destillerie	43.0	12.0
Zwetschge, Lipp Destillerie	43.0	12.0
Mirabelle, Lipp Destillerie	43.0	14.0
Himbeere, Lipp Destillerie	43.0	15.0
Vieille Poire Williams, Macardo	42.0	14.0
Vieille Prune, Macardo	42.0	14.0
Dettling Kirsch Reserve	41.0	11.0
Wachauer Marille, 2011, Rochelt	50.0	23.0
Mirabelle, 2007, Rochelt	50.0	20.0

# SHERRY & PORT

	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Graham's, 10y	20.0	14.0
Lustau Sherry Puerto Fino	15.0	9.0
Lustau Sherry Oloroso Don Nuño	20.0	12.0
Lustau Sherry Pedro Ximénez San Emilio	17.0	12.0
Lustau Sherry East India Solera Cream	20.0	12.0

# BIER

	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	
OFFENES BIER			
Hürlimann Lager Hell	6.0	9.0	
Feldschlösschen Amber	6.0	9.0	
Panaché	6.0	9.0	
FLASCHEN BIER	<i>Region</i>	<i>cl</i>	<i>CHF</i>
Valaisanne Lager	CH	33	7.5
Valaisanne Zwickel	CH	33	8.0
San Miguel Fresca	E	33	8.0
Brooklyn East India Pale Ale	USA	35	8.0
Schneider Weisse	DE	50	9.0
Shangri-La Black Yak	TIB	25	9.0
Feldschlösschen alkoholfrei	CH	33	6.0
Magners Original Cider	IRL	56	12.0

# SMOOTHIES

LA VIE EN ROSE Mango, Erdbeere, Ananas & Minze	12.5
MANGO MANIA Mango, Banane, Ananas & Kokosmilch	12.5
DETOX SPECIAL Orange, Apfel, Banane, Kiwi, Gurke & Spinat	12.5
ALOHA MINT Kokoswasser, Banane, Apfel, Ananas, Limone & Minze	12.5

# SÄFTE

	cl	CHF
Frisch gepresster Orangensaft	10	7.5
Apfel mit Rose <i>by Obsthof Retter</i>	10	7.0
Kronprinz Rudolf Apfel <i>by Obsthof Retter</i>	10	7.0
Wild-Quitte <i>by Obsthof Retter</i>	10	8.0
Wild-Kirsche <i>by Obsthof Retter</i>	10	9.0
Wild-Heidelbeere <i>by Obsthof Retter</i>	10	9.0

# SOFTDRINKS

	cl	CHF
Arkina mit / ohne Kohlensäure	50	6.5
Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.5
Rivella Blau / Rot	33	5.5
Ramseier Apfelschorle	33	5.5
Red Bull	25	7.5
GENTS Tonic / Bitter Lemon	20	6.0
GENTS Ginger Beer / Ginger Ale	20	6.0
Gazosa Limone / Aranciata Amara	35	6.5
Sanbittèr	10	5.5

# TEA OVER ICE

*HEISSER TEE ZUM SELBST AUF EIS GIESSEN. EIN KÜHLES ERLEBNIS!*

Raspberry Nectar (Fruit Tea)	9.0
Ginger Pear (White Tea)	9.0
Ceylon Gold (Black Tea)	9.0

# KAFFEE

Ristretto / Espresso	5.0
Espresso Macchiato	5.5
Espresso Doppio	6.5
Caffè Crema	5.0
Caffè Latte	5.5
Cappuccino	6.0
Latte Macchiato	6.5
Caffè Corretto mit Grappa / Amaretto	8.0
Warme / Kalte Schokolade	6.0
<i>AM TISCH ZUBEREITET &amp; FLAMBIERT</i>	
Irish Coffee	14.0

*Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei / mit Sojamilch erhältlich.*



I ONLY DRINK CHAMPAGNE  
ON TWO OCCASIONS -  
WHEN I AM IN LOVE AND  
WHEN I AM NOT.

COCO CHANEL



