

# Razzia Bar

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Aperitif Cocktails	2
Classic Cocktails	3
Razzia Cocktails	4
Bartenders Family Drinks	5
Mocktails	6
Weine	7
Softdrinks / Biere	8
Gins / Tequilas / Mezcal	9
Wodkas / Bitters / Liqueurs	10
Cognacs / Brandys / Calvados	11
Single Malts	11
Blended Whiskeys	12
Amerikanische Whiskys / Kanadische Whiskys	12
Irische Whiskeys	12
Japanische Whiskeys	12
Sherrys / Portweine	13
Rums / Agricoles	13
Obstbrände	14
Vermouth / Weinapperitif	14
Grappas	14
Heissgetränke / Säfte	15
Frühstück	16
Barfood	17

## Aperitif Cocktails

Rossini Prosecco / Erdbeer	14.50
Bellini Prosecco / Pfirsich	14.50
Testarossa Prosecco / Himbeer	14.50
Housedrink Jsotta Rosé Vermouth / Gran Classico / Salty Grapefruit Lemonade	15.00
Hugo Prosecco / Holundersirup / Minze / Limette	14.50
Le Fizz Russian Standard Vodka / St. Germain / Limette / Minze / Mineral	16.50
Lillet Vive Lillet Blanc / Tonic / Minze / Gurke / Himbeere / Brombeere	15.50
Lillet Vive Rosé Lillet Rosé / Tonic / Minze / Gurke / Limette / Himbeere / Brombeere	15.50
Gespritzter Weisswein Süss oder Sauer	9.50
Port Fizz Portwein / Zitronensaft / Zucker / Soda	15.00
Seelbach Rye oder Burbon / Cointreau / Angostura / Peychaud Bitter / Champagner	20.00

## Classic Cocktails

Manhattan	18.00
Evan Williams Bourbon / Antica Formula Vermouth / Angostura Bitter	
Espresso Martini	16.00
Russian Standard Vodka / Coffee-Liqueur / Zucker / Espresso	
Cosmopolitan	16.00
Russian Standard Vodka / Cranberry / Cointreau / Limettensaft	
Negroni	16.50
Finsbury Gin / Antica Formula Vermouth / Campari	
Singapore Sling	17.00
Finsbury Gin / Cherry Heering / Angostura / Zitronensaft / Ananassaft / Grenadine / Soda	
Old Fashioned	18.00
Evan Williams Bourbon / Zucker / Angostura Bitter	
Boulevardier	18.00
Evan Williams Bourbon / Antica Formula Vermouth / Campari	
Mai Tai	18.00
Gosling Rum / Wray and Nephew Rum / Mandel / Limettensaft / Cointreau	
Pisco Sour	16.50
Pisco ABA / Limettensaft / Amargo Bitter / Zucker / Eiweiss	
Martinez	17.00
Haymans Old Tom Gin / Antica Formula Vermouth / Maraschino / Bookers Bitter	
Tom Collins	16.50
Haymans Old Tom Gin / Zitronensaft / Soda / Zucker	
Brandy Alexander	16.50
Fundador Brandy / Crème de Cacao / Rahm / Muskatnuss	

## Razzia Cocktails

Raspberry Mojito Himbeerrum / Limettensaft / Zucker / Minze Soda / Himbeerpüree	16.50
Razzia Dark & Stormy Gosling Rum / Limettensaft / Orangensaft Angostura Bitter / Gingerbeer	17.50
Lavender Bramble Brockmans Gin / Zitronensaft / Lavendel Sirup Chambord Beerenlikör	19.50
Tom kah Razzia Russian Standard Vodka / Kaffirblätter / Limettensaft Kalani / Zucker / Chilli Vodka	17.50
P & C Finsbury Gin / Papaya / Koriander / Limettensaft Schwarztee / Angostura Bitter / Zucker	16.50
Ciruela de Jerez Fundador Brandy / Zwetschgenpüree / Schokoladen Bitter Limettensaft / Zucker	16.00
Razzia Julep Twist Evan Williams Bourbon / Minze / Ahornsirup / Apfelsaft	16.00
Chestnut Sour Russian Standard Vodka / Tio Pepe Sherry / Zitronensaft Kastaniensirup / Nuss Bitter	16.50

## Bartenders Family Drinks

El Noble von Rafael Vàsquez (Widder Bar Zürich) Diplomatico Rum / Ahorn Sirup / Frangelico Ardbeg Whiskey	18.00
Aurora von Christian Heiss (Kronenhalle Zürich) Hendricks Gin / Sake / St. Germain / Roses Lime / Gurke The Seventh Sense Orange Blossom Bitter	18.50
Edelweiss von Jason Knüsel (The Chedi Andermatt) Kirsch / Zitronensaft / Zucker Rahm / Tonic	16.50
Romeo y Juliet von Günther Strobl (Campari Bar Basel) Tee Infused Tanqueray Gin / Zitronensaft / Zucker / Orange Bitter Frische Himbeeren	18.00
Smoked Mexican von Andre Borba (Park Hotel Vitznau) Don Julio Reposado Tequila / Kahlua / Honig Zitronensaft / Ardbeg Whiskey	18.00
Back to Tokyo von Wy Yu (Onyx Bar Zürich) Chivas Regal 12y / Limettensaft / Chambord Beerenlikör Lavendel Sirup / Brombeeren	18.50
Bobby Burns von Patrick Dresel (Bricks Zürich) Monkey Shoulder Whiskey / Antica Formula Vermouth / DOM Benedictine	18.00
Gin & It von Michael Kampmann (Cinchona Zürich) Star of Bombay Gin / Martini Ambrato / Orange Bitter	17.50

## Mocktails

Fruit Infusion Früchtetee / Pfirsich Püree / Zitronensaft Rosensirup	14.00
Ginger Twister Kumquats / Passionsfrucht / Orangensaft Blutorangensirup / Ginger Beer	14.00
Hazelberry Himbeerpüree / Ahornsirup / Cranberrysaft Orangensaft / Haselnussöl	14.00
P & C Limonade Papaya / Koriandersirup / Limettensaft / Ingwerlimonade	14.00
Autumn Fruit Zwetschge / Bergfeuer Chili / Zimt / Apfelsaft trüb Limettensaft / Zucker	14.00
Ipanema Limetten / Zucker / Ginger Ale	14.00
Virgin Mojito Minze / Zucker / Limettensaft / Ginger Ale	14.00

## Weissweine

1dl

Pinot Grigio	9.50
Tiefenbrunner, Südtirol	
Sauvignon Blanc	12.50
Sancerre blanc, P. Jolivet, Loire	
Bianco di Merlot	11.00
„Terre Natale“, Terreni alla Maggia, Tessin	
Vermentino	10.00
Gioia , Villa Santo Stefano, Toskana	

## Rotweine

1dl

Laya	8.50
Bodegas Atalaya, Garnacha Tintorera, Monastrell, Almansa	
Terre Natale	11.00
Cave du Châtillon, Syrah, Wallis	
Muga Reserva	12.00
Bodegas Muga, Garnacha, Graziano, Mazuelo, Tempranillo, Rioja	
Sereno	12.00
Villa Santo Stefano, Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Toskana	

## Roséweine

1dl

Whispering Angel	11.50
Château d' Esclans, Syrah, Mourvèdre, Rolle, Grenache, Provence	

## Schaumweine

1dl

Prosecco Bollicina, Extra Dry	9.50
Taittinger Brut Réserve	17.00

## Softdrinks

Razzia Wasser mit / ohne Kohlensäure 50cl	5.00
Coca Cola / Zero 33cl	6.50
Rivella Rot / Blau 33cl	6.50
Ramseier Apfelschorle / Süssmost 33cl	6.50
Red Bull 25cl	6.50
Swiss Mountain Spring Tonic / Ginger Beer 20cl	6.50
Bitter Lemon / Ginger Ale / Salty Grapefruit 20cl	6.50
Gazosa Aranciata Amara / Citro 35cl	6.50
San Bitter 10cl	5.50
Chinotto 20cl	5.50

## Offenes Bier

Feldschlösschen Original 30cl	6.50
Feldschlösschen Original 50cl	9.50

## Bier

S'Bier Seefeld 33cl	7.50
Schneider Weisser 50cl	9.00
Feldschlösschen alkoholfrei 33cl	7.50
Alhambra Reserva hell 33cl	7.50
Alhambra Reserva dunkel 33cl	7.50



## **Gin**

**4cl**

Turicum Schweiz	14.50
Finsbury 47 % England	12.00
Tanqueray Rangpur England	13.50
Tanqueray No. Ten England	15.50
Sipsmith London Dry England	14.00
Beefeater 24 London Dry Gin England	16.50
Bathtub, Prof. C. Ampleforth England	18.00
Brockmans England	17.50
Bombay Sapphire England	12.00
Star of Bombay England	15.00
Plymouth Blackfriars England	16.50
Plymouth Sloe England	14.50
Haymans Old Tom England	14.50
Jinzu Schottland	18.00
Hendrick's Schottland	15.50
The Botanist Schottland	16.00
The Duke Munich Dry Deutschland	16.50
Berliner Brandstifter Deutschland	17.50
Monkey 47 Deutschland	18.50
Filliers 28 Belgien	16.00
Mare Spanien	17.50
Dictador Colombian Columbien	18.00

## **Tequila / Mezcal**

**4cl**

Avion Mexico	13.50
Patrón Silver Mexiko	21.50
Don Julio Reposado Mexiko	15.00
San Cosme Mexiko	17.50
Enmascardo Mexiko	18.00

## **Vodka**

4cl

Russian Standard Russland	11.50
Absolut Schweden	11.50
Absolut Elyx Schweden	19.50
Stolichnaya Elit Russland	18.50
Grey Goose Frankreich	16.50
Belvedere Polen	17.50
Beluga Gold Russland	29.50
Kauffman Soft Selected Russland	19.50
Crystal Head Canada	19.50
Ketel One Holland	13.50

## **Bitters**

4cl

Ramazotti Italien	9.50
Averna Italien	9.50
Fernet Branca Italien	9.50
Cynar Italien	9.50
Campari Italien	9.50
Gran Classico Schweiz	10.00

## **Liqueurs**

4cl

Amaretto di Saronno Italien	11.50
Southern Comfort USA	11.50
Baileys Original Irish Cream Irland	11.50
Cointreau Frankreich	12.50
Sambuca Molinari Italien	12.00
Chartreuse Vert Frankreich	12.00
Patrón XO Kaffeelikör Mexiko	18.50
Becherovka Tschechien	11.00

## Cognac & Brandy

2cl

Léopold Gourmel Age de Fruits 10	16.50
Léopold Gourmel Age d'Épices 20	28.50
Delamain Pale & Dry XO	19.50
Delamain Vesper XO	24.50
Hennessy XO	24.50
Hennessy Paradis	78.00
Carlos Imperial	12.50

## Calvados

2cl

Morin Père & Fils	12.00
-------------------	-------

## Single Malt

4cl

Scapa 16Y Orkney	22.00
Longmorn 16Y Speyside	22.00
Glenlivet Nadurra 16Y Speyside	21.00
Talisker 10Y Isle of Skye	17.50
Aberlour 16Y Double Cask Highland	18.50
Macallan 12Y Fine Oak triple Cask Highland	24.50
Macallan 12Y Sherry Cask Highland	39.50
Glenmorangie Signet Highland	39.50
Glenmorangie 18Y Highland	24.50
Ardbeg 10Y Islay	18.50
Ardbeg Uigeadail Islay	29.50
Ardbeg Auriverdes Islay	49.50
Lagavulin 16Y Islay	21.00

## **Blended Whiskey**

4cl

Ballantines Schottland	11.50
Chivas Regal 12Y Schottland	15.50
Chivas Regal 18Y Schottland	21.00
Monkey Shoulder Schottland	15.00
Johnnie Walker Gold Label Schottland	18.50

## **Amerikanische und Kanadische Whisky**

4cl

Evan Williams Bourbon USA	12.50
Maker's Mark USA	15.50
Bulleit Rye USA	14.00
Rittenhouse Rye USA	18.00
Hudson Baby Bourbon USA	25.00
Woodford Reserve USA	17.50
Jack Daniels Kentucky	14.50
Canadian Club Whisky Kanada	13.50

## **Irische Whiskey**

4cl

Jameson Whiskey Irland	13.50
Roe&Co Irland	15.00

## **Japanische Whiskey**

4cl

Nikka from the Barrel Japan	17.00
Nikka Yoichi 10Y Japan	29.00

## Sherry & Portwein

5cl

Sherry Tio Pepe Trocken Spanien	9.50
Sherry Dry Sack Medium Spanien	10.50
Taylor's „10“ Tawny Portugal	15.50
Taylor's „20“ Tawny Portugal	18.50

## Rum

4cl

Havana Club Añejo 3 años Kuba	11.50
Havana Club 7 Añejo Kuba	15.50
Sailor Jerry Spiced Rum Karibik	12.50
El Dorado 12 Años Guyana	18.50
El Dorado 15 años Guyana	21.50
Appleton 12 Añejo Jamaika	15.50
Zacapa 23 Solera Guatemala	21.00
Diplomatico Exclusiva Reserva Venezuela	17.50
Diplomatico Mantuano Venezuela	13.50
Gosling Black Seal Bermuda	14.50
Ron de Jeremy Panama	13.50
Wray and Nephew Jamaika	14.00
Bacardi Heritage Dominikanische Republik	14.00
Plantation XO Barbados	21.00

## Rhum Agricole

4cl

Bologne Black Cane Guadeloupe	13.00
Bielle 2005 Guadeloupe	39.00
Bielle 2007 Guadeloupe	26.50
Bielle 2008 Guadeloupe	32.00

## Obstbrände

2cl

Rochelt Williamsbirne 2009	24.50
Rochelt Wachauer Marille 2008	29.50
Rochelt Quitte 2005	26.00
Rochelt Orange 2006	29.50
Rochelt Waldhimbeer 2009	48.50
Etter Williams Birne	9.00
Etter Zunger Kirsch	9.00
Etter Wild Kirsch 2005	12.00
Etter Vielle Kirsch Barrique	9.00
Gunzwiler Vielle Prune im Barrique	14.00
Gunzwiler Vielle Williams im Barrique	14.00

## Vermouth & Weinapperitive

5cl

Jsotta Rosé Schweiz	11.00
Jsotta Bianco Schweiz	11.00
Jsotta Rosso Schweiz	11.00
Martini Ambrato Italien	10.00
Martini Rubino Italien	10.00
Carlo Alberto Bianco Italien	13.00
Carlo Alberto Rosso Italien	13.00
Lillet Blanc Frankreich	9.50
Lillet Rosé Frankreich	9.50

## Grappa

2cl

Berta Elisi	12.50
Berta Tre soli Tre 2007	19.50
San Leonardo Bianca	12.00
San Leonardo Stravecchia	16.00

## Tee Sirocco

Assam Schwarztee	5.00
Japanese Sencha Japanischer Bio-Grüntee	
Camomille Orange Blossoms Bio-Kamillentee mit Orange	
Verbena Bio-Verveinetee	
Moroccan Mint Marokkanischer Bio-Minztee	
Black Chai Bio-Schwarztee mit Gewürzen	
Red Kiss Bio-Früchtetee	
White Needle Jasminete	

## Kaffee

Kaffee / Espresso / Ristretto	5.00
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee	6.00
Espresso Doppio	6.50
Schoggi / Ovomaltine	

## Säfte

Orange Frisch 20cl	8.50
Ananassaft 20cl	6.50
Cranberry 20cl	6.50
Tomatensaft 20cl	7.50

## Smoothies

Wildberry Smoothie	9.50
Frische Beeren, Cranberrysaft, Ahornsirup	
Green Detox Smoothie	
Spinat, Ingwer, Ananas, Honig	

## Frühstück bis 14:00 Uhr

Tandem 7:00 – 9:00 3.50  
Buttergipfel & Kaffee

Buttergipfel 1.50  
mit Butter und Konfitüre 2.50

Razzia Joghurt 6.50

Hausgemachte Cupcakes 4.50

### Eierspeisen

Rührei Razzia Style 12.50  
Crème Fraiche, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Schinken,  
Zitronen-Olivenöl

Zwei Spiegeleier mit Speck 10.50

Spinatsalat mit pochiertem Ei und Rauchlachs 12.50

Käseplatte 18.50

Südtiroler Schinken 19.50



## Bar Food

Kopfsalatherz Speck, Ei, Croutons	16.50
Fitness Teller Gemischter Blattsalat mit Pouletbrust	24.50
Thai Beef Salat (rare; CH) Chili, Koriander, Gurken, Zwiebeln, Sprossen, Erdnüsse	29.50 / 44.50
Antipasti Oliven, Artischocken, Kapern, getrocknete Tomaten, Pata Negra, Chorizo, Lomo Schinken	24.00
Rindstatar klassisch	23.50
Großes Rindstatar Rindstatar, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln	34.50
Mezze (Ab 2 Personen) Falafel, Baba Ganoush, Tabouleh, Hummus, Fatoush	pro Person 18.50
Hausgemachte Pizza Margherita Mozzarella, Cherrytomaten & Basilikum	18.50
Hausgemachte Pizza Razzia Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Südtiroler Schinken & Rucola	24.50
Cheese Burger Schweizer Rindburger mit Cheddar, Salat, Tomate und Pommes Alumettes	24.50
Hausgemachter Kuchen	7.50