

<b>Tee</b>		
Schwarztee, Pfefferminze, Kamille,		4.00
Hagebutten, Lindenblüten, Eisenkraut		
Thé à la mente		6.00
(marokkanischer Grüntee mit frischer Pfefferminze)		

<b>Kalte Speisen</b>		
Grüner Salat		6.50
Gemischter Salat		8.50
Caprese (Tomaten mit Mozzarella, Balsamico)		12.50
Pouletsalat garniert		14.50
Thonsalat garniert		14.50
Wurst-/Käsesalat garniert		14.50
Orion-Teller (Käse, Salami, Schinken, Rohschinken, Trockenfleisch, Beilagen)		21.00

<b>Unsere Spezialität</b>		
Beefsteak Tatar	Portion	28.00
	½ Portion	19.00

<b>Warme Speisen</b>		
Cordon bleu (vom Schwein) mit Pommes frites		21.00
Spaghetti Bolognese / Arrabbiata		16.00
Spaghetti Carbonara		18.00
Doppel-Rinds-Hamburger		
- mit Käse und Cocktailsauce		12.00
- mit Käse, Cocktailsauce und Spiegelei		14.00
Schinken-Omelette		9.50
St. Galler Bratwurst vom Grill mit Brot		7.50
Cervelat vom Grill mit Brot		6.00
Pommes frites	Portion	6.50

<b>Sandwiches</b>		
Schinken-, Käse-, Fleischkäse- oder Salami-Sandwich		8.00
Thon-Sandwich		9.00
Schinken-/Käse-Toast		6.50
Schinken-/Käse-Toast mit Spiegelei		8.00
Schnitzelbrot (Schweinschnitzel)		10.00

<b>Desserts</b>		
Sorbet (Citron, Zwetschgen, Mango, Himbeere)		5.50
	zusätzliche Kugel	2.50
	zusätzlich Rahm	1.00
Sorbet Colonel	mit Prosecco	10.00
	mit Champagne	12.00
	mit Vodka	12.00

Herkunft unserer Fleischprodukte	
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Italien, Deutschland
Schweinefleisch	Schweiz, Italien
Geflügel	Schweiz, Deutschland, Österreich



*Café Bar Orion*  
*Sihlfeldstrasse 113*  
*8004 Zürich*  
*Telefon 044 242 86 70*  
*www.orionbar.ch*  
*info@orionbar.ch*

	<i>Flasche</i>		<i>1 dl</i>	<b>Apéritifs</b>			<b>Rum</b>				
<b>Weisswein</b>				Cynar	16.5°	4 cl	8.00	Havana Club Reserva/Blanco	40.0°	4 cl	9.00
Voignier Domaine Belot	75 cl	42.00	6.50	Campari Bitter	25.0°	4 cl	8.00	Bacardi Superior/Black	40.0°	4 cl	8.00
Sauvignon blanc Reserva	75 cl	42.00	6.50	Calvados	40.0°	4 cl	8.00	<b>Tequila</b>			
Chardonnay Belles Filles	50 cl	23.00	5.00	Martini Rosso	15.0°	4 cl	8.00	Sierra Silver	40.0°	4 cl	6.00
Pinot grigio Valdadige	75 cl	36.00	5.50	Martini Bianco	15.0°	4 cl	8.00	Sierra Reposado	40.0°	4 cl	6.50
Pinot grigio DOC	75 cl	43.00	6.50	Fernet Branca	42.0°	4 cl	8.00	<b>Diverse</b>			
Féchy Château Malessert	50 cl	21.00	4.50	Appenzeller Alpenbitter	29.0°	4 cl	8.00	Kirsch, Chrüter, Zwetschgen,			
<b>Rosé</b>				Alpstein-Bitter	28.0°	4 cl	8.00	Kernobst	37.5/40.0°	4 cl	5.00
Oeil de Perdrix AOC Coralline	50 cl	21.00	4.50	Ricard	45.0°	4 cl	8.00				
<b>Rotwein</b>				Absinthe	53.0°	4 cl	10.00				
<i>Schweiz</i>				<b>Liqueurs</b>							
Malanser Blauburgunder	75 cl	49.00	7.50	Amaretto di Saronno Originale	28.0°	4 cl	8.00	<b>Bier</b>			
<i>Italien</i>				Bailey's Original Irish Cream	17.0°	4 cl	8.00	Eichhof Lager	Stange	30 cl	4.30
Primitivo Salento IGT	75 cl	39.00	6.00	Limoncello	30.0°	4 cl	8.00		Gross	50 cl	6.50
Sangiovese di Romagna	75 cl	49.00	7.50	Malibu Coconut	16.0°	4 cl	8.00		Herrgöttli	20 cl	3.50
Le Redini	75 cl	49.00	7.50	Vieille Prune	40.0°	4 cl	8.00	Eichhof alkoholfrei		33 cl	5.00
Valpolicella Ripasso	75 cl	51.00	7.80	Vielle Poivre	40.0°	4 cl	8.00	Appenzeller	Quöllfrisch	50 cl	6.50
<i>Spanien</i>				<b>Cognac</b>					Schwarzer Kristall	33 cl	5.00
Rioja Gran Reserva LAN	75 cl	62.00	9.00	Hennessy XO	40.0°	4 cl	25.00	Heineken		33 cl	6.00
Ribera del Duero Alonso del Yerro	75 cl	67.00	10.00	Hennessy Fine de Cognac	40.0°	4 cl	12.00	Erdinger Weissbier		50 cl	7.50
<i>Frankreich</i>				Rémy Martin XO	40.0°	4 cl	25.00	<b>Mineral</b>			
Cuvée des Ducs de Fleury	75 cl	49.00	7.50	Rémy Martin	40.0°	4 cl	12.00	Appenzeller laut		33 cl	4.50
Château Lascaux Les Nobles Pierres	75 cl	55.00	8.00	<b>Grappa</b>				Appenzell still		33 cl	4.50
Sainte Lucie d'Aussou Bella Dama	75 cl	45.00	7.00	Brunello Caparzo	41.0°	2 cl	5.00	Rivella rot/blau		33 cl	4.50
<b>Champagne</b>				Nonino Chardonnay	41.0°	2 cl	6.00	Coca Cola		33 cl	4.50
Brut Carte jaune Veuve Clicquot	75 cl	200.00		Nonino Riserva	43.0°	2 cl	7.00	Cola Zero		33 cl	4.50
Brut Premier Louis Roederer	75 cl	150.00		<b>Gin</b>				Schweppes Tonic		20 cl	4.50
Canard-Duchêne brut	75 cl	98.00	15.00	Gordon's London dry	37.5°	4 cl	9.00	Schweppes Bitter Lemon		20 cl	4.50
Cava Raventos i Blanc Reserva	75 cl	84.00	13.00	Broker's London dry	40.0°	4 cl	10.00	Schweppes Ginger Ale		20 cl	4.50
<b>Prosecco</b>				Bombay Sapphire	43.0°	4 cl	11.00	<b>Eistee</b>			
Prosecco di Valdobbiadene	75 cl	56.00	8.00	Beefeater London dry	40.0°	4 cl	12.00	Nestea Lemon		33 cl	4.50
				Gin 27	43.0°	4 cl	12.00	<b>Sportdrink</b>			
<b>Cocktails</b>				<b>Vodka</b>				Red Bull		33 cl	6.00
Cosmopolitan	Vodka, Cranberry, Limette		14.00	Kremlyovskaya	40.0°	4 cl	12.00	<b>Fruchtsäfte</b>			
Caipirinha	Cachaça, Limette, brauner Zucker		14.00	Smirnoff Red	40.0°	4 cl	9.00	Michel Orange Premium		20 cl	4.50
Mojito	weisser Rum, Lemon, brauner Zucker, frische Pfefferminze		14.00	Stolichnaya	40.0°	4 cl	9.00	Tomatensaft		20 cl	4.50
Cuba Libre	brauner Rum Havana, Coca Cola, etwas Limettensaft		14.00	Absolut	40.0°	4 cl	9.00	<b>Obstsäfte</b>			
Tequila Sunrise	Tequila, Orangensaft, Grenadine		14.00	<b>Whisky</b>				Ramseier Schorle		33 cl	4.50
Pimm's No. 1	Pimm's, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke		10.00	Ballantine's Finest	40.0°	4 cl	8.00	Ramseier Süessmost		33 cl	4.50
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Orange		10.00	Johnnie Walker Red Label	40.0°	4 cl	9.00	<b>Kaffee</b>			
Hugo	Prosecco, Holundersirup, Limette, frische Minze		10.00	Johnnie Walker Black Label	40.0°	4 cl	12.00	Espresso			4.00
Lillet vive	Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Erdbeere, frische Minze		10.00	Chivas Regal 12 Years	40.0°	4 cl	12.00	Doppelter Espresso			5.50
Lillet Rouge Tonic	Lillet Rouge, Tonic, Orange		10.00	Jack Daniel's	40.0°	4 cl	12.00	Café Crème			4.00
				Säntis Malt	40.0°	4 cl	12.00	Cappuccino			4.50
				Cardhu Single Malt	40.0°	4 cl	12.00	Latte Macchiato			5.50
				Macallan Amber	40.0°	4 cl	15.00	Kafi Fertig/Lutz			5.50
				Oban Single Malt	40.0°	4 cl	15.00				