

A S C A R I

FOOD

STARTERS & BITES

Hummus & Crunch
Kichererbsen Hummus, Olivenöl, Golden Dukkah, serviert mit Pinsa

Chickpea hummus, golden dukkah, olive oil, served with pinsa

12.50

Zitronen-Chili-Oliven |
Citrus Chili Olives



Oliven in Zitronen-Chili-Marinade

Lemon- and chili-marinated olives

10.50

Rindstatar | Beef Tartare
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse und Salty Granola, serviert mit Pinsa

Beef tartare, pickled vegetables and salty granola, served with pinsa

23.50 | 31.00

regular | XL

Truffle Fries
Pommes Frites, Parmesan, Trüffelmayo

French fries, served with parmesan and truffle mayo

16.50

Züri Fries
Pommes Frites mit hausgemachtem Ketchup

French fries with homemade ketchup

9.50

Gochu Chicken Bites 
Knusprige Poulet Bites mit Gochujang Glasur, Furikake und pikanter Mayo

Crispy chicken bites, gochujang glaze, furikake and spicy mayo

16.00 | 24.00

regular | XL

Golden Halloumi Sticks
Knuspriger Halloumi mit Joghurtdip

Crispy halloumi with yogurt dip

14.00

Ruby Red Falafel
**Randen Falafel mit Koriander und
Joghurtdip**
*Beetroot falafel with coriander and
yogurt dip*
14.00

BURGERS

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert.
All burgers are served with fries.

Classic Burger
**Bun, CH-Beef-Patty (160 g), Tomaten,
Essiggurken, Zwiebelconfit,
Ketchup und Senf**
*Bun, Swiss beef patty (160g), tomatoes,
pickles, onion confit,
ketchup and mustard*
26.00

Cheeseburger
Classic Burger mit Cheddar
Classic Burger with cheddar
28.00

Cheeseburger mit Speck |
Cheeseburger with Bacon
**Classic Burger mit knusprigem Speck
und Cheddar**
*Classic Burger with crispy bacon
and cheddar*
32.00

Truffle Deluxe Burger
**Classic Burger mit Cheddar, Essiggurken
und Trüffelmayo**
*Classic Burger with cheddar, pickles and
truffle mayo*
36.00

Veggie Avocado Burger
**Linsen-Karotten Patty mit Avocado,
Kimchi und Sriracha Mayo**
*Lentil-carrot patty, avocado, kimchi
and sriracha mayo*
28.00

BOWLS & SALADS

Oriental Garden Bowl

**Kichererbsen Hummus, Blattsalat,
Randen Falafel, Granatapfel, Golden
Dukkah, serviert mit Pinsa |
mit Dressing* nach Wahl**

*Chickpea hummus, greens, beetroot falafel,
pomegranate, golden dukkah, served with
Pinsa | with dressing* of choice*

25.00

Mediterranean Power Bowl

**Kichererbsen, Blattsalat, Kalamata Oliven,
Büffelmozzarella und Nussgranola |
mit Dressing* nach Wahl**

*Chickpeas, greens, kalamata olives, buffalo
mozzarella and nut granola |
with dressing* of choice*

25.00

Pouletknusperli-Salat |

Chicken Bites Salad

**Knusprig panierte Pouletbruststücke
auf Blattsalat, mit Gurken, Datterini
Tomaten und Nussgranola | Serviert mit
Dressing* nach Wahl und Pinsa**

*Crispy tender chicken bites on mixed
greens with cucumbers, cherry tomatoes
and nut granola | served with dressing* of
choice and pinsa*

21.60

Gartensalat | Garden Salad

**Blattsalat, Gurken, Datterini Tomaten,
Nussgranola | mit Dressing* nach Wahl**

*Greens, cucumbers, cherry tomatoes and
nut granola | with dressing* of choice*

9.00

*Dressings

Italienisch | Caesar | Zitrone

Italian | Caesar | lemon

PINSA

Pinsa Focaccia

**Rosmarin, Knoblauch, Maldon-Meersalz
und Olivenöl**

*Rosemary, garlic, Maldon sea salt and
olive oil*

16.00

Pinsa Bufalina

**Tomatensauce, Mozzarella, Datterini-
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
und Olivenöl**

*Tomato sauce, mozzarella, cherry
tomatoes, buffalo mozzarella, basil and
olive oil*

22.00

Pinsa Ascari

**Tomatensauce, Mozzarella, Datterini-
Tomaten, Basilikum,
Olivenöl und Serrano-Rohschinken**

*Tomato sauce, mozzarella, cherry
tomatoes, basil, olive oil, topped with
Serrano ham*

24.00

Pinsa Tartufo

**Mozzarella, Büffelmozzarella, Parmesan
und Trüffelöl**

*Mozzarella, buffalo mozzarella, parmesan
and truffle oil*

24.00

DESSERTS

Lavakuchen | Lava Cake
**Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
serviert mit Schlagrahm und
Schokoladensauce**

*Chocolate cake with molten center served
with whipped cream and chocolate sauce*

9.00

Panna Cotta
**Hausgemachte saisonale Panna Cotta |
begrenzte Verfügbarkeit**

*Homemade seasonal panna cotta |
limited availability*

12.00

Gelato by Leonardo
**Glace: Schokolade, Cookies
Sorbets: Erdbeer, Mango**

*Gelato: chocolate, cookies
Sorbets: strawberry, mango*

8.00

Fleischherkunft | Origin of Meat

Wir beziehen unser Rindfleisch aus der Schweiz und Italien, unser Schweinefleisch aus der Schweiz, Spanien und Italien. Poulet beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

We source our beef from Switzerland and Italy; our pork from Switzerland, Spain and Italy. Chicken is sourced exclusively from Switzerland.

Brot & Feinbackwaren | Bread & Baked Goods

Unsere Pinsa beziehen wir aus Italien. Die Buns stammen aus der Schweiz und Rumänien.

Our pinsa is sourced from Italy. The buns come from Switzerland and Romania.

Preisinformation | Price Information

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer (MwSt.).

All prices are in Swiss francs (CHF) and include VAT.

Allergene | Allergens

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten hilft unser Servicepersonal gerne weiter.

If you have any questions about allergens or intolerances, please ask our service team.

DRINKS

WEINE | WINES

Preis pro 1 dl | Preis pro Flasche
Price per 1 dl | Price per bottle

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Extra Dry

Col di Rocca, Italien | *Italy*

9.00 | 54.00

ChampBaar Senza (alkoholfrei | non-alcoholic)

Weinbau Hotz, Schweiz | *Switzerland*

35.00

Moët & Chandon Brut Impérial

Moët & Chandon, Frankreich | *France*

14.50 | 85.00

Moët & Chandon Brut Impérial Magnum

Moët & Chandon, Frankreich | *France*

135.00

Ruinart Champagne Rosé

Ruinart, Frankreich | *France*

140.00

WEISSWEINE | WHITE WINES

Basta! Pinot Grigio

Basta, Italien | *Italy*

2024

8.00 | 45.00

Campillo Blanco Rioja

Chardonnay, Spanien | *Spain*

2024

9.00 | 50.00

Cave St. Pierre Johannisberg

Johannisberg, Schweiz | *Switzerland*

2023

55.00

ROSÉWEINE | ROSÉ WINES

Eden Provence

Eden, Frankreich | *France*

2024

9.00 | 50.00

ROTWEINE | RED WINES

Basta! Primitivo di Manduria

Basta, Italien | *Italy*

2023

8.00 | 45.00

Campillo Crianza Rioja

Campillo, Spanien | *Spain*

2021

60.00

COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

Aperol, Prosecco, soda water

13.00

Grape & Elderflower Spritz

**Gin, Traube, Holunderblüte,
Prosecco**

Gin, grape, elderflower, Prosecco

14.00

Gin Basil Spritz

Gin, Basilikum, Prosecco

Gin, basil, Prosecco

15.00

Whiskey Sour

Rye, Orangen, Zitronen, Schaum

Rye, orange, lemon, foam

15.00

Amaretto Sour

Disaronno, Zucker, Zitronen, Schaum

Disaronno, sugar, lemon, foam

15.00

Old Fashioned

Bourbon, Bitter, Orange

Bourbon, bitters, orange

16.00

Paloma

Tequila, Grapefruit, Limette

Tequila, grapefruit, lime

15.00

Strawberry Margarita

Tequila, Erdbeere, Limette

Tequila, strawberries, lime

16.00

Negroni
Gin, Bitters, Orange
Gin, bitters, orange
14.00

OG Daiquiri
Rum, Limette, Zucker, Minze
Rum, lime, sugar, mint
14.00

Bramble
Gin, Beeren, Zitrone, Schaum
Gin, berries, lemon, foam
15.00

Elderflower & Rose
**Vodka, Holunderblüte, Rose,
Zitrone, Schaum**
Vodka, elderflower, rose, lemon, foam
16.00

Classic Martini
Gin/Vodka, Vermouth
Gin/Vodka, vermouth
14.00

Espresso Martini
**Vodka, Espresso, Kahlúa,
Karamell, Salz**
Vodka, espresso, Kahlúa, caramel, salt
16.00

Gin Basil Smash
Gin, Basilikum, Zitrone
Gin, basil, lemon
15.00

Turicum G&T
Gin, Kräuter, Tonic
Gin, botanicals, tonic
16.00

MOCKTAILS

Green Tea Mocktail

Tee, Zitrone, Gurke

Tea, lemon, cucumber

13.00

Hibiscus & Pear

Hibiskus, Zitrone, Birne, Soda

Hibiscus, lemon, pear, soda

13.00

Coral Drift

**Siegfried AF (alkoholfrei), Zitrus,
Grapefruit**

*Siegfried AF (non-alcoholic), citrus,
grapefruit*

14.00

HOT COCKTAILS

Irish Coffee

Bourbon, Kaffee, Schlagrahm

Bourbon, coffee, whipped cream

15.00

Hot Toddy

Whiskey, Zitrone, Zimt

Whiskey, lemon, cinnamon

15.00

Hot Buttered Rum

Rum, Gewürzbutter, Schlagrahm

Rum, spiced butter, whipped cream

16.00

Individueller Cocktailwunsch? Frag unser Team – wir mixen dir gerne etwas Besonderes (je nach Verfügbarkeit).

Custom cocktail request? Ask our team – we're happy to mix something special for you (subject to availability).

SPIRITS

Vodka

Absolut 6.00
Absolut Elyx 9.00
Belvedere 18.00

Gin

White Socks 6.00
Turicum Dry Gin 10.00
Tanqueray Ten 8.00
Siegfried AF (alkoholfrei |
non-alcoholic) 5.00

Tequila

El Jimador Reposado 6.00
Espolòn Reposado 8.00
Patrón Silver 15.00

Rum

Bacardi Añejo Four 7.00
Bacardi Superior Heritage 7.00
Bumbu Craft Rum 10.00

Whiskey

Four Roses Bourbon 6.00
Sazerac Rye 10.00
Woodford Reserve Bourbon 12.00
Macallan 12 Year Single Malt 20.00

Cognac

Hennessy V.S.O.P 18.00

Vermouth

Jsotta Senza Rosso AF (alkoholfrei |
non-alcoholic) 5.00
Jsotta Rosso 6.00
Jsotta Bianco 6.00
Dolin Dry 6.00
Dolin Blanc 6.00
Martini Vibrante 5.00

Liqueurs

Disaronno Amaretto	8.00
Appenzeller	6.00
St-Germain Elderflower	8.00
Baileys Irish Cream	7.00
Kahlúa	5.00
Limoncello	8.00
Fernet Branca	8.00
Grappa Nonino Moscato	10.00
Jägermeister	7.00
Aperol	7.00
Cointreau	7.00
Campari	7.00
Manzoni AF (alkoholfrei non-alcoholic)	5.00

BIERE | BEERS

Bierwerk Züri Unamàs Lager
2 dl 4dl
vom Fass draft
Bierwerk Zürich, Schweiz <i>Switzerland</i>
6.00 8.00

Bierwerk Züri Velobier IPA
2 dl 4 dl
vom Fass draft
Bierwerk Zürich, Schweiz <i>Switzerland</i>
6.00 8.00

Erdinger Weissbier 5 dl
Erdinger Weissbräu, Deutschland <i>Germany</i>
9.00

Ittinger Amber 3.3 dl
Kartause Ittingen, Schweiz <i>Switzerland</i>
7.00

Turbinenbräu Pause Alkoholfrei non-alcoholic 3.3 dl
Turbinenbräu, Schweiz <i>Switzerland</i>
6.00

SOFT DRINKS

Wasser still | prickelnd

Water still | sparkling

0.5 l | 1 l

5.50 | 9.50

Apfelschorle

Apple spritzer

6.00

Coca-Cola

6.00

Coca-Cola Zero

6.00

Rivella rot | blau

Rivella red | blue

6.00

Fever-Tree Ginger Beer

6.00

Fever-Tree Ginger Ale

6.00

Fever-Tree Tonic

6.00

El Tony Mate

7.00

Red Bull

7.00

Red Bull Sugarfree

7.00

KAFFEE | COFFEE

Cappuccino

5.50

Espresso

5.00

Doppelter Espresso

Double espresso

6.00

Café Crème

5.00

Latte Macchiato

6.00

Ovomaltine

5.00

Caotina Original

6.00

TEE | TEA

Solaris Bio Earl Grey

Schwarzer Tee mit Bergamotte
Black tea with bergamot

5.00

Solaris Bio Jasmin Green Tea

Grüner Tee mit Jasminblüten
Green tea with jasmine blossoms

5.00

Solaris Bio Ginger Zest

Ingwer, Süsshholz, Orangenschalen
Ginger, liquorice, orange peel

5.00

Solaris Bio Rooibos Cacao Chai

Rooibos mit Kakaoschale und
Gewürzen
Rooibos with cacao husk and spices

5.00

Solaris Bio Lemon Harmony

Zitronenmelisse, Apfel, Hibiskus
Lemon balm, apple, hibiscus

5.00