

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

Bruschetta

Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl, serviert auf Pinsabrot

Tomatoes, basil, garlic and olive oil, served on pinsa bread

12.50

Zitronen-Chili-Oliven |

Citrus Chili Olives



Oliven in Zitronen-Chili-Marinade

Lemon- and chili-marinated olives

10.50

Pimientos de Padron

Gebrannte grüne Bratpaprikas mit Maldon-Meersalz

Fried green peppers topped with Maldon sea salt

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

Patatas Bravas
**Kartoffelwürfel mit hausgemachter
Bravas-Sauce**

*Potato cubes with homemade
bravas sauce*

11.50

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

Cajun Chicken Wings
**Knusprige Chicken Wings mit
hausgemachter Cajun-Gewürzmischung**

*Crispy fried chicken wings with homemade
Cajun seasoning*

14.50 | 18.50

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 oder einem Beilagensalat serviert.

All burgers are served with fries or a side salad.

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

Add-ons

Mit Cheddar-Käse +2.00 | Mit Speck +4.00

Add Cheddar cheese +2.00 | Add Bacon +4.00

Goat Cheese & Honey Burger

Bun, CH-Beef-Patty (160 g), Ziegenkäse, Rucola, Zwiebelconfit, Tomaten und Honig-Dijon-Sauce

Bun, Swiss beef patty (160g), goat cheese, arugula, onion confit, tomato and honey-dijon sauce

28.50

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

Alle Salate werden mit einer Portion Pinsabrot und einem Dressing nach Wahl serviert.

All salads are served with a portion of pinsa bread and a dressing of choice.

Oriental Garden Bowl

Kichererbsen Hummus, Blattsalat, Randen Falafel, Granatapfel, Golden Dukkah, serviert mit Pinsa

Chickpea hummus, greens, beetroot falafel, pomegranate, golden dukkah, served with Pinsa

25.00

Mediterranean Power Bowl

Kichererbsen, Blattsalat, Kalamata Oliven, Büffelmozzarella und Nussgranola

Chickpeas, greens, kalamata olives, buffalo mozzarella and nut granola

25.00

Ziegenkäse & Walnuss-Salat |

Goat Cheese & Walnut Salad

Blattsalat mit Ziegenkäse, Gurken, Datterini Tomaten und Walnuss

Mixed greens with goat cheese, cucumbers, cherry tomatoes and walnuts

22.00

Pouletknusperli-Salat |

Chicken Bites Salad

Knusprig panierte Pouletbruststücke auf Blattsalat, mit Gurken, Datterini Tomaten und Nussgranola

Crispy tender chicken bites on mixed greens with cucumbers, cherry tomatoes and nut granola

21.60

Dressings

Italienisch | Caesar | Zitrone | Honig-Senf

Italian | Caesar | lemon | honey mustard

PINSA

Pinsa Bufalina

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

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

22.00

Pinsa Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und pikante italienische Salami

Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil, topped with spicy Italian salami

24.00

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 Quattro Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola, Büffelmozzarella, Parmesan und Olivenöl

Mozzarella, gorgonzola, buffalo mozzarella, parmesan and olive oil

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

Peach Bellini

**Prosecco und hausgemachter Pfirsichsirup,
serviert mit Zitronensorbet**

*Prosecco and homemade peach syrup,
served with lemon sorbet*

15.00

Whiskey Sour

Rye, Orangen, Zitrone, Schaum

Rye, orange, lemon, foam

15.00

Apricot & Cognac Sour

Cognac, Aprikosen, Zitrone, Schaum

Cognac, apricots, lemon, foam

16.00

Amaretto Sour

Disaronno, Zucker, Zitrone, Schaum

Disaronno, sugar, lemon, foam

15.00

Mango Amaretto Sour

Amaretto, Mango, Zitrone, Schaum

Amaretto, mango, lemon, foam

19.00

Old Fashioned

Bourbon, Bitter, Orange

Bourbon, bitters, orange

16.00

Strawberry Margarita

Tequila, Erdbeere, Limette

Tequila, strawberries, lime

16.00

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

Summer Negroni
**Gin, Cordusio Vermouth, Orange,
Rosmarin**
*Gin, Cordusio vermouth, orange,
rosemary*
18.00

Pineapple Daiquiri
Rum, Ananas, Minze, Zucker, Schaum
Rum, pineapple, mint, sugar, foam
15.00

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

Ascari Spritz

**Ananas, Minze, Ingwer, Holunderblüte,
Soda, Prosecco (alkoholfrei)**

*Pineapple, mint, ginger, elderflower,
soda and prosecco (alcohol free)*

14.00

Hibiscus & Pear

Hibiskus, Zitrone, Birne, Soda

Hibiscus, lemon, pear, soda

13.00

Homemade Lemonade

Zitrone, Zucker, Soda

Lemon, sugar, soda

7.00

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 | *Switzerland*
6.00 | 8.00

Bierwerk Züri Velobier IPA **2 dl | 4 dl** **vom Fass | draft**

Bierwerk Zürich, Schweiz | *Switzerland*
6.00 | 8.00

Erdinger Weissbier 5 dl

Erdinger Weissbräu, Deutschland | *Germany*
9.00

Ittinger Amber 3.3 dl

Kartause Ittingen, Schweiz | *Switzerland*
7.00

Turbinenbräu Pause Alkoholfrei | non-alcoholic 3.3 dl

Turbinenbräu, Schweiz | *Switzerland*
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, Süssholz, 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