

weekend in der milchbar

breakfast classics

birchermüesli - granola, saisonale früchte
9.50/19.00

mango - sticky reis, kokosnussmilch, sesam
18.00

milchbar zmorge - aufschnitt, käse,
butter, konfitüre 24.00

eggs your way (fried, scrambled, poached),
knuspriges roggensbrot, butter 13.00

+ rauchlachs + 13.00

+ avocado + 7.00

+ gebratener speck + 5.00

+ feta + 5.00

orientalisches shakshuka mit paprika,
tomaten, ras el hanout, koriander,
pochiertes ei, biertreber kringel 23.00

milchbar pancakes - saisonale früchte,
ahornsirup, vanillecream 16.50

who likes bloody mary? or mimosa?

milchbar bagel & more

mit bagel aus biertreber von der brauerei
locher im appenzell

roastbeef - tomaten, tartarsauce,
blattsalat 24.00

schweizer rauchlachs - frischkäse, gurken,
gartenkresse, dill, blattsalat 24.00

avocado - frischkäse, radieschen,
gartenkresse, tomaten 17.50

+ pochiertes ei + 4.50

croissants and more

croissant 3.00

choco croissant 5.00

maisbrötli 3.00

brioche 3.50

franzbrötchen 6.00

mandelgipfel 7.50

zum starten oder zwischendurch

bündner gerstensuppe - mit oder ohne
wienerli und bündnerfleisch 19.50/14.00

mantu - afghanische teigtaschen, rind,
chili, joghurtsaucce, thai basilikum
18.50/34.00

mantu - afganische teigtaschen,
vegetarisch, chili, joghurtsauce, thai
basilikum 16.50 /30.00

mezze - teller - falafel, hummus,
auberginen - tomaten tartar, fetakäse,
grill gemüse, pita brot 26.00

rindstatar von der metzgerei walhalla,
pickles, salsa verde, knuspriges brot 26.50

oliven grande - gross und gustoso 9.00

hausgemachtes hummus - pita brot
18.00

hausgemachtes auberginen - tomatentatar -
pita brot 18.00

salate und leichtes

caesar salad - grana padano, tomaten,
croutons 18.50

mit crispy chicken 26.50

mit pouletstreifen 25.50

mit biertreber geschnetztes 26.50

herbstliche salat bowl - saisonales gemüse,
pilz, trauben, kerne 14.50/24.00

mit crispy chicken 22.50/32.00

mit pouletstreifen 21.50/31.00

mit rauch lachs 27.50/37.50

mit biertreber geschnetztes 22.50/32.00

feigen, stracciatella di burrata, rucola,
pistazien, balsamico - honig vinaigrette
21.50

vegetarian

quiche du jour - gemischter salat 26.00

hiltl vegi burger - laugenbun mit
biertreber der brauerei locher, salat,
tomaten, zwiebel, bbq sauce, cocktailsauce
24.50

+ pommes frites + 9.00

+ gemischter salat + 9.00

+ cervo fries mit trüffel flavour + 14.50

milchbar classics

rindsburger aus hofschlachtung von der
landmetzg mit fleisch von glücklichen
küsnachter rinder, laugenbun mit
biertreber der brauerei locher, coleslaw
35.00

+ pommes frites + 9.00

+ gemischter salat + 9.00

+ cervo fries mit trüffel flavour + 14.50

milchbar aufschnitt/käse-plättli 19.00/36.00

milchbar käse-plättli 18.00/34.00

flammkuchen classic - speck, sauerrahm,
frühlingszwiebeln 26.00

flammkuchen vegi - kürbis, ziegenkäse,
rucola 25.00

flammkuchen trüffel - sauerrahm, frischer
trüffel, parmesan, schnittlauch 29.00

käsefondue von franz fäh aus dem gstaad
palace mit allem was es braucht ab 2 pers.
p.p.38.00

mit trüffel 46.00

mit champagner 45.00

mit trüffel und champagner 47.00

mit crispy chicken 46.00

für den grossen hunger gibt es das
käsefondue à discretion ab 2 pers. p.p.52.00

sweets

warmes bananenbrot - erdnussbutter-
mascarpone, frische früchte, ahorn-sirup
11.50

flüssiges schoggichüechli - schlagrahm
ca. 15 minuten wartezeit 14.00

cheesecake mit passionsfrucht 11.00

marc döhrings verführung - wirf einen
blick in unsere vitrine *tagespreis*

deklaration

fisch und fleisch ist ausschliesslich aus der schweiz.
für detaillierte informationen zum fischfang sowie bei allergien
und unverträglichkeiten fragen sie unseren service.
für unser süsswasserfisch bürgt der berufsfischer adrian gerny
höchstpersönlich. züriseefisch.ch

rauchlachs: lostallo, schweiz
salami & co.: schweiz

alle preise in schweizer franken inkl. mwst.

drinks

warme getränke

espresso / macchiato	5.00/5.50
cappuccino / matcha latte	6.50
americano	6.00
caramel latte	7.50
cafe latte / flat white	7.00
chai latte / matcha dirty latte	7.00
doppio/macchiato	6.00/6.50
tee vom schwarzenbach	6.50
<i>schwarz, grün, kamille, rooibusch, early-grey</i>	
frischer ingwer/minztee	7.50
heisse superschoggi	7.50
+ mit schlagrahm	9.50
+ hafermilch, lactosefreie milch	0.50

milchbar säfte

	2dl/3dl 7.50/10.50
greenie <i>spinat, avocado, gurke, apfel, limette, ingwer</i>	
winterlicher energie - saft	
frischer orangensaft	2dl/3dl 7.50/10.50

softdrinks

wasser mit/ohne kohlendensäure	5dl/1l 5.50/9.50
hausgemachter eistee	3dl/5dl 7.00/9.50
kombucha	3dl/5dl 7.00/9.50
hausgemachte yuzu-limonade	3dl/5dl 7.00/9.50
tonic, bitter lemon, ginger ale/beer	2dl 5.50
coca cola, cola zero	3dl 6.00
apfelsaft/schorle	3dl 6.00/5.50

gehopftes

einsiedler bier offen	3dl/5dl 6.50/9.00
maisgold	3dl 6.50
einsiedler weizenbier	5dl 9.00
einsiedler alkoholfrei	3dl 6.50

drinks

spritz

aperol/ campari / limoncello spritz	14.00
kombucha spritz <i>kombucha/prosecco/soda</i>	14.00
matcha spritz <i>matcha/vodka/tonic</i>	16.00
campari soda/orange/tonic	13.50
heino <i>champagner/apfel-yuzu/soda</i>	18.00

longdrinks

moscow mule <i>vodka/angostura/gingerbeer</i>	17.00
london mule <i>gin/angostura/gingerbeer</i>	17.00
kombucha mule <i>gin/kombucha/gingerbeer</i>	17.00
negroni <i>antica/gin/campari</i>	16.00
negroni coffee <i>coffee infused gin/antica/campari</i>	18.00
negroni sbagliato <i>antica/campari/prosecco</i>	16.00
americano <i>antica/campari/soda</i>	14.00
tom collins <i>gin/zitronensaft/soda</i>	17.00
manhattan <i>whisky /vermouth/ angustura</i>	17.00
paloma <i>tequila/grapefruit/soda</i>	18.00

cocktails

amaretto / pisco / whisky sour	18.00
aperol sour / matcha gin sour	18.00
old cuban <i>rum /limettensaft/ prosecco</i>	18.00
clover club <i>gin/zitronensaft/himbeersirup</i>	17.00
frenh 75 <i>gin/zitronensaft/champagne</i>	18.00
milchbartini <i>vodka/baileys/amaretto/coffee/schoggi</i>	18.00
espressotini <i>vodka/kahlua/espresso</i>	18.00

mocktails

bellini	9.50
non-heino <i>apfel-yuzu-soda</i>	12.00
ambrosio spritz	12.00
matcha tonic <i>matcha/tonic</i>	14.00

aperitivo/digestivo (5cl)

vermouth jsotta blanco	10.50
vermouth jsotta rosso	10.50
campari bitter	10.50

gin (5cl)

hendrick's gin	14.00
monkey 47	17.00
turicum	14.00

vodka (5cl)

koskenkorva	13.00
-------------	-------

rum (5cl)

brugal añejo rum	13.00
------------------	-------

whisky (5cl)

monkey shoulder triple malt	13.00
-----------------------------	-------

tequila (5cl)

espolon tequila reposado	14.00
--------------------------	-------

shots (2cl)

berliner luft	6.00
limoncello	6.00
streuli kirsch	9.00
espolon tequila reposado	7.00
grappa nonino moscato	9.00

winter warm up

heisse super schoggi	7.50
+ amaretto	13.50
+ baileys	13.50
+ rum	13.50
+ kirsch	16.50

hausgemachter glühwein	9.00
+ amaretto	15.00
+ kirsch	15.00

hausgemachter apfelpunch	7.50
+ amaretto	13.50
+ rum	13.50
+ gin	13.50

jägertee <i>schwarztee / rum / gewürz</i>	16.00
---	-------

heisse toddy <i>whiskey / honig / zitronensaft</i>	16.00
--	-------

heisse aperol <i>aperol / weisswein / orangensaft</i>	16.00
---	-------

heisse negroni <i>campari / antica / gin</i>	16.00
--	-------

kaffee baileys	14.00
+ mit schlagrahm	16.00

coretto grappa	14.00
----------------	-------

coretto kirsch	14.00
----------------	-------

wein offen

	0.11
prosecco millesimato n.v. furlan, valdobbiadene (it) <i>glera</i>	9.50
bellini cipriani <i>cipriani- venetien (it)</i>	9.50
fischer`s fritz champagner n.v. soutiran, champagne (f) <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	13.50
petit chablis 2023 domaine durup (f) <i>chardonnay</i>	9.50
restaurant coco heida 2023 st. jodern kellerei, wallis (ch) <i>savagnin blanc</i>	10.00
nivarius 2022 nivarius blancos de finca, rioja (sp) <i>tempranillo blanco</i>	9.00
miraval 2023 brad pitt & marc perrin, provence (fr) <i>syrah, grenache, cinsault</i>	10.00
insel ufnau's pinot noir 2019 klosterkellerei einsiedeln, schwyz(ch) <i>pinot noir</i>	9.00
treggiaia - villa bibbiani 2019 <i>sangiovese, cabernet sauvignon, chianti montalbano (it)</i>	9.50
trus reserva 2017 bodega trus, ribera del duero (sp)	13.00

bubbles

	0.75l
prosecco millesimato n.v. valdobbiadene, furlan (it) glera einfach - fruchtig - anstossen	66.00
bellini cipriani cipriani-venetien (it) italien - feeling - forza	69.00
bellini cipriani zero cipriani - venetien (it) italien - feeling - free = alkoholfrei	65.00
fischer`s fritz champagner n.v. soutiran, champagne (f) pinot noir, chardonnay, pinot meunier frisch-fröhlich-sprudelt	94.00
blanc de blancs n.v. ruinart, champagne (f) chardonnay klassisch - bekannt - erfrischend	175.00
vivus rosé brut klosterkellerei einsiedeln, zürichsee (ch) pinot noir, chardonnay ausgewogen - elegant - anders	74.00

weisswein

restaurant coco heida 2023	0.751
st. jodern kellerei, wallis (ch)	69.00
savagnin blanc	
sonne - frisch - locker	
mönchhof am see, räuschling 2023	58.00
turmgut erlenbach, zürich (ch)	
räuschling	
see - lokal - apero	
pumpstation riesling-sylvaner 2023	58.00
turmgut erlenbach, zürich (ch)	
riesling-sylvaner	
frisch - einfach - unkompliziert	
riesling - sylvaner 2022	56.00
klosterkellerei einsiedeln, zürichsee (ch)	
riesling - sylvaner	
leben - geniessen - einfach	
sauvignon blanc 2023	55.00
vini de lorenzi, friaul (it)	
sauvignon blanc	
leicht - easy - going	
petit chablis 2023	64.00
domaine durup (fr)	
chardonnay	
fresh - fruit - trinken	

grüner veltliner caractere 2022	0.751
weingut weszeli, kamptal (at)	58.00
grüner veltliner	
säure - pfeffer - frisch	
nivarius 2022	60.00
nivarius blancos de finca, rioja (sp)	
tempranillo blanco	
grün - mineralisch - meeresbriese	

rosewein

fischer's fritz federweisser 2023	0.751
turmgut erlenbach, zürich (ch)	58.00
pinot noir	
apéro -geniesser - mega	
federweisser insel ufnau 2022	59.00
klosterkellerei einsiedeln, zürichsee (ch)	
pinot noir	
apéro -geniesser - mega	
miraval 2022	69.00
brad pitt & marc perrin, provence (fr)	
syrah, grenache, cinsault	
brand - sonne - meer	

rotwein

insel ufnau's pinot noir 2019	0.751
klosterkellerei einsiedeln,	59.00
zürichsee (ch)	
pinot noir	
lecker - pinot von züri	
insel ufnau's bordeaux blend 2021	66.00
klosterkellerei einsiedeln, schweiz (ch)	
merlot, cabernet sauvignon, malbec	
cool - einzigartig - jung	
contos de terra 2022	39.00
quinta do popa, douro (p)	
tinta barroca, tinta roriz, touriga	
franca, touriga nacional	
heavy - frucht - lässig	
trus reserva 2017	84.00
bodega trus, ribera del duero (sp)	
tempranillo	
dunkel - schwer - stark	
treggiaia 2019	64.00
villa bibbiani, chianti montalbano (it)	
sangiovese, cabernet sauvignon	
fleisch - frucht - farbe	
pulignano 2019	85.00
villa bibbiani, chianti montalbano (it)	
sangiovese	
fleisch - frucht - alkohol	

preise in schweizer franken, inkl. mwst.
jahrgangs- und preisänderungen vorbehalten.