



KRONENHALLE
BAR

Cocktails

- 5 Legendäres und Zeitloses aus der Kronenhalle Bar
- 6 Neues und Bewährtes aus der Kronenhalle Bar
- 8 Klassiker und Avantgarde
- 9 Die Goldene Ära des Cocktails
- 10 Inspirationen
- 11 Bargeflüster
- 13 Leichtes und Nichtalkoholisches

Spirituosen

- 14 Rhum, Ron, Rum, Cachaça
- 16 Single Malt Whisky
- 18 Whisky, Whiskey
- 20 Cognac, Armagnac, Calvados, Brandy
- 21 Mezcal, Tequila, Pisco
- 22 Obstbrand, Grappa
- 23 Gin, Genever
- 24 Vodka
- 25 Aperitif, Amaro, Vermouth
- 26 Sherry, Portwein
- 27 Likör
- 28 Mineralwasser, Softdrinks, Bier

30 *Menü*

32 *Geschichte*

*Alle Preise sind in Schweizer Franken und
inklusive Mehrwertsteuer angegeben.*

Kronenhalle Spezial — Kreation Paul Nüesch <i>Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Grapefruitsaft</i>	20
Ladykiller — Kreation Peter Roth <i>Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Ananassaft, Passionsfruchtsaft</i>	21
Perry Special — Kreation Hildegard Müllner <i>Gin, Sherry Fino, Lime Juice Cordial, Tonic Water</i>	21
Creativity — Kreation Peter Roth <i>Whiskey, Grand Marnier, Lime Juice Cordial, Ginger Ale</i>	21
Olio Nobile — Kreation Peter Roth <i>Gin, Olivenöl, Zitronensorbet, Passionsfruchtsaft</i>	21
Fresh-Up — Kreation Hildegard Müllner <i>Gin, Campari, Vermouth rosso, Bitters, Tonic Water</i>	21
Kronenhalle Royal — Kreation Peter Roth <i>Grand Marnier, Crème de Cassis, Bitters, Champagner</i>	22
Born 65 «Anniversary Cocktail» — Kreation Peter Roth <i>Vodka, Vermouth rosso, Whiskey, Maraschino</i>	22
Porsche <i>Gin, Cointreau, Dry Vermouth, Champagner</i>	22

Aurora — Kreation Christian Heiss <i>Gin, Sake, St-Germain, Lime Juice Cordial, Orange Blossom Bitter, Gurke</i>	20
Blood & Stone — Kreation Christian Heiss <i>Scotch Whisky, Cherry Heering, Amaro Montenegro, Orangensaft</i>	20
Dead Badger — Kreation Christian Heiss <i>Gin, Zitronengras, Limettensaft, Galgant, Ginger Beer, Bier</i>	21
Vango — Kreation Christian Heiss <i>Rum, PX Sherry, Tawny Porto, Bitters</i>	21
Nachtigall — Kreation Christian Heiss <i>Mezcal, Cynar, Zirbe, Lime Juice Cordial, Williams</i>	22
Smoker's Pleasure — Kreation Ariful Hoque <i>Rum, Vermouth rosso, Bitters, Dunkle Schokolade</i>	21
Liquid Pearl — Kreation Christian Heiss <i>Pisco, Sake, Bergamotte, St-Germain, Verjus, RinQuinQuin</i>	21

Matadero — Kreation Romulo dos Santos <i>Rum, Cherry Heering, Tawny Porto, Lime Juice Cordial, Minze</i>	21
Pear & Co — Kreation Romulo dos Santos <i>Williams, Rum, Vermouth bianco, Zitronensaft, Zucker, Minze</i>	21
El Papa de Cuba — Kreation Jeannine Grohmann <i>Rum, Vermouth-Sirup, Limettensaft, Kirsch, Absinthe</i>	21
Black Diamond — Kreation Christian Heiss <i>Rum, PX Sherry, Dunkle Schokolade, Aceto Balsamico</i>	22
Dark Side — Kreation Romulo dos Santos <i>Whisky, Yuzu, Chambord, Cointreau, Limettensaft</i>	22
Yellow Lady — Kreation Christian Heiss <i>Mezcal, Chartreuse, Yuzu, Galliano, Limettensaft</i>	22
Blue Velvet — Kreation Pascale Schröder <i>Gin, Crème de Violette, Bergamotte, Zitronensaft, Bier, Champagner</i>	22

Espresso Martini <i>Vodka, Zucker, Kaffeelikör, Espresso</i>	20
Clover Club <i>Gin, Himbeeren, Zucker, Zitronensaft</i>	20
Gin Basil Smash <i>Gin, Zucker, Zitronensaft, Basilikum</i>	21
Tommy's Margarita <i>Tequila, Limettensaft, Agavensirup</i>	21
Ranglum <i>Diverse Rums, Falernum, Limettensaft, Zucker</i>	22
Penicillin <i>Scotch Whisky, Galgant, Honig, Limettensaft, Szechuan-Pfeffer</i>	22
Seelbach Cocktail <i>Whiskey, Cointreau, Bitters, Champagner</i>	22
Old Cuban <i>Rum, Zucker, Zitronensaft, Bitters, Minze, Champagner</i>	22

Corpse Reviver No. 2 <i>Gin, Cointreau, Lillet Blanc, Zitronensaft, Absinthe</i>	20
Aviation <i>Gin, Crème de Violette, Maraschino, Zitronensaft</i>	20
Martinez <i>Old Tom Gin, Vermouth rosso, Maraschino, Bitters</i>	21
Sazerac <i>Rye Whiskey oder Cognac, Bitters, Zucker, Absinthe</i>	21
Boulevardier <i>Whiskey, Campari, Vermouth rosso</i>	21
Last Word <i>Gin, Chartreuse, Maraschino, Limettensaft</i>	21
Brooklyn <i>Rye Whiskey, Dry Vermouth, Amer Picon, Maraschino</i>	21
Vieux Carré <i>Rye Whiskey, Cognac, Vermouth rosso, Bénédictine, Bitters</i>	22
French 75 <i>Gin, Zitronensaft, Zucker, Champagner</i>	22
Philadelphia Fish House Punch <i>Calvados, Rum, Pfirsichlikör, Oleo Saccharum, Limettensaft, Bitters</i>	22

Senyor Barceló — Für Miquel Barceló <i>Rum, Zucker, Kaffeelikör, Galgant, Espresso</i>	20	Bellini — Harry's Bar, Venedig <i>Pfirsichnektar, Prosecco</i>	20
Toby's — Für Tobias Mueller <i>Tequila, Limettensaft, Agavensirup, Bitters, Tonic Water, Soda</i>	21	Side Car — Hotel Ritz, Paris <i>Cognac, Cointreau, Zitronensaft</i>	20
Azzorre — Von Sascha Lötscher <i>Tequila, Vino Chinato, Genepi</i>	21	Reina de la noche — Kreation Markus Blattner, Old Crow, Zürich <i>Rum, Crème d'absinthe, Yuzu</i>	20
Hemingway Special — Für Ernest Hemingway <i>Rum, Zucker, Limettensaft, Maraschino, Grapefruitsaft</i>	21	Mai Tai — Trader Vic's, San Francisco <i>Diverse Rums, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup</i>	21
El Murillo — Für Oscar Murillo <i>Mezcal, Ancho Reyes, Tomatensaft, Gewürze</i>	21	Singapore Sling — Raffles Hotel, Singapur <i>Gin, Cherry Heering, Cointreau, Bénédictine, Bitters, Zitronensaft, Ananassaft</i>	21
Der Kampa — Für Daniel Kampa <i>Whiskey, Gran Classico, Byrrh</i>	21	Old Dandy — Kreation Luis Estrada, Baltho Bar, Zürich <i>Rum, Calvados, PX Sherry, Macissirup, Bitters</i>	21
Ü 53 — Für Ulrike Steiner <i>Gin, PX Sherry</i>	21	Summer Old Fashioned — Kreation Pascal Kählin, Bar 63, Zürich <i>Rum, Arrak, Oleo Saccharum</i>	21
El Burro de los Muertos — Von Dirk Hany und Tobias Streiff <i>Mezcal, Passionsfrucht, Limettensaft, Agavensirup, Ginger Beer</i>	21	Grand Mere — Kreation Dietmar Petri, Roomers, München <i>Gin, Estragon, Gurke, Apfelsaft, Zucker, Zitronensaft</i>	21
Dürrenmatt — Von Christian Heiss <i>Scotch Whisky, Lillet Blanc, Grand Marnier</i>	22	Tales of London — Kreation Michel Kurtze, Tales Bar, Zürich <i>Gin, Apfellokör, Lime Juice Cordial, Minze, Süssmost</i>	21
Pintsov Whales — Für Oliver Pintsov <i>Mezcal, Tequila, Vermouth rosso, Grand Marnier, Bitters</i>	22	Mistral — Kreation Jörg Krause, Gabányi Bar, München <i>Amaro Nonino, Zitronensaft, Zuckersirup, Absinthe</i>	21
The Clemente — Für Francesco Clemente <i>Cynar, Zucker, Zitronensaft, Champagner</i>	22	Se a Vida e — Kreation David Marxer, Rivington Bar, Zürich <i>Pisco, Cachaça, Limettensaft, Zucker, Vanille, Piment</i>	22

Venezia — Kreation Julio Enzler, Storchen Bar, Zürich <i>Rum, Grand Marnier, Bénédictine, Bitters</i>	22
Nightshade — Kreation Wolfgang Mayer, Widder Bar, Zürich <i>Whisky, Tawny Port, Zucker, Bitters, Klosterfrau Melisengeist</i>	22
Consuela — Kreation Christoph Stamm, Angels' Share, Basel <i>Mezcal, Vermouth rosso, Kaffeelikör, PX Sherry</i>	22
Oaxaca Cafe — Kreation Moreno Volpe, Münster Bar, Zürich <i>Mezcal, Haselnusslikör, Limettensaft, Tamarinde, Vanille</i>	22
Smokey Chocolate — Kreation Erich Wassicek, Halbestadt Bar, Wien <i>Whisky, Schokoladenlikör, Zitronensaft, Zucker</i>	23

<i>Leichtes</i>	
Pink Lemonade <i>Bitters, Apfelsaft, Zitronensaft, Zucker, Soda</i>	16
Liquid Apple Strudel <i>Rum, Apfelsaft, Gewürze, Sahne</i>	16
Byrrh Fizz <i>Byrrh, Crème de Cassis, Zitrone, Tonic Water, Soda</i>	19
Torino Smash <i>Vermouth rosso, Zucker, Zitronensaft, Minze</i>	19
Sherry Mary <i>Sherry Fino, Tomatensaft, Gewürze</i>	19
<i>Nichtalkoholisches</i>	
Dreierlei <i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grapefruitsaft, Zucker</i>	16
Gran Cru <i>Passionsfruchtsaft, Grapefruitsaft, Passionsfruchtsirup, Kumquats</i>	16
Granada <i>Granatapfel, Bittersirup, Limettensaft, Cranberrysaft</i>	16
Blue Lazer <i>Heidelbeeressigsirup, Ginger Ale, Cranberrysaft</i>	16
Carpe Diem <i>Yuzu, Himbeeren, Cranberrysaft, Bittersirup, Ginger Beer</i>	16
Virgin Mary <i>Tomatensaft, Gewürze</i>	16

Rhum Agricole — Französischer Stil

Bielle Canne Grise — <i>Marie-Galante</i> , 59,0%, 4 cl	16
Bielle Brut de Fût — <i>Marie-Galante</i> , 57,3%, 4 cl	25
Bielle 40 ^e Anniversaire — <i>Marie-Galante</i> , 53,4%, 4 cl	25
Bologne Black Cane — <i>Guadeloupe</i> , 50,0%, 4 cl	18
Clairin Vaval — <i>Haiti</i> , 52,5%, 4 cl	16
Clairin Sajous — <i>Haiti</i> , 53,5%, 4 cl	16
Clairin Casimir — <i>Haiti</i> , 54,0%, 4 cl	16
Compagnie des Indes Barbados — <i>Barbados</i> , 46,0%, 4 cl	17
Courcelles VX 1972 — <i>Guadeloupe</i> , 58,0%, 4 cl	55
Depaz XO — <i>Martinique</i> , 45,0%, 4 cl	21
HSE Saint-Etienne VSOP — <i>Martinique</i> , 45,0%, 4 cl	18
New Groove 8 yo — <i>Mauritius</i> , 40,0%, 4 cl	16
Trois Rivières Blanc — <i>Martinique</i> , 50,0%, 4 cl	16
Trois Rivières Cuvée de l'Océan — <i>Martinique</i> , 40,0%, 4 cl	16

Ron — Spanischer Stil

Bacardi Carta blanca — <i>Puerto Rico</i> , 37,5%, 4 cl	15
Bacardi Heritage — <i>Puerto Rico</i> , 44,5%, 4 cl	16
Bacardi 8 Años — <i>Puerto Rico</i> , 40,0%, 4 cl	16
Barbancourt 8 yo — <i>Haiti</i> , 43,0%, 4 cl	18
Cartavio XO — <i>Peru</i> , 40,0%, 4 cl	21
Cave Guildive 11 Años — <i>Panama</i> , 66,0%, 4 cl	19
Cave Guildive 13 Años — <i>Dominikanische Republik</i> , 49,0%, 4 cl	18
Diplomatico Reserva Exclusiva — <i>Venezuela</i> , 40,0%, 4 cl	16
Havana Club Añejo 3 Años — <i>Kuba</i> , 40,0%, 4 cl	15
Havana Club Añejo 7 Años — <i>Kuba</i> , 40,0%, 4 cl	16
Pyrat XO Reserve — <i>Anguilla</i> , 40,0%, 4 cl	16
Zacapa Centenario 23 Años — <i>Guatemala</i> , 40,0%, 4 cl	20
Zacapa Centenario 30 Años — <i>Guatemala</i> , 40,0%, 4 cl	28
Zacapa Royal Solera Gran Reserva — <i>Guatemala</i> , 45,0%, 4 cl	49

Rum — Englischer Stil

A. H. Riise XO Reserve — <i>Britische Jungferninseln</i> , 40,0%, 4 cl	18
Caroni Rum Nation — <i>Trinidad</i> , 55,0%, 4 cl	25
Caroni Berry's Own Finest 17 yo — <i>Trinidad</i> , 57,0%, 4 cl	35
Caroni 1997–2015 Bristol Spirits — <i>Trinidad</i> , 61,5%, 4 cl	49
Cave Guildive 12 yo — <i>Jamaika</i> , 68,0%, 4 cl	21
Cave Guildive 15 yo — <i>Fiji</i> , 58,0%, 4 cl	28
El Dorado 15 yo — <i>Guyana</i> , 43,0%, 4 cl	18
El Dorado Port Mourant — <i>Guyana</i> , 61,5%, 4 cl	65
Gosling's Black Seal — <i>Bermuda</i> , 40,0%, 4 cl	16
J. B. Labat's Jamaica Rum 8 yo — <i>Jamaika</i> , 45,0%, 4 cl	17
Jamaica 18 yo Kill Devil 1989 Hampden — <i>Jamaika</i> , 46,0%, 4 cl	21
Myers's Rum — <i>Jamaika</i> , 40,0%, 4 cl	15
Old Monk 7 yo — <i>Indien</i> , 42,8%, 4 cl	15
Plantation Pineapple — <i>Trinidad</i> , 40,0%, 4 cl	16
Plantation 20th Anniversary — <i>Barbados</i> , 40,0%, 4 cl	18
Pusser's British Navy — <i>Britische Jungferninseln</i> , 54,5%, 4 cl	16
Smith & Cross — <i>Jamaika</i> , 57,0%, 4 cl	16
Wray & Nephew Overproof — <i>Jamaika</i> , 63,0%, 4 cl	16

Cachaça — Brasilien

Espirito de Minas — <i>Minas Gerais</i> , 43,0%, 4 cl	20
Germana Umburana — <i>Minas Gerais</i> , 43,0%, 4 cl	16
Leblon — <i>Minas Gerais</i> , 40,0%, 4 cl	16
Magnífica Tradicional — <i>Rio de Janeiro</i> , 45,0%, 4 cl	16
M&P Cask Adventures No. 3 — <i>Paraná</i> , 48,0%, 4 cl	20

<i>Highland</i>	
Glenmorangie Nectar d'Or — 46,0%, 4 cl	19
Oban 14 yo — 43,0%, 4 cl	17
Old Pulteney 17 yo — 46,0%, 4 cl	20

<i>Speyside</i>	
Aberlour a'bunadh — 60,7%, 4 cl	24
BenRiach Cask Strength — 57,2%, 4 cl	19
Dalwhinnie 15 yo — 43,0%, 4 cl	17
Glenfarclas 12 yo — 43,0%, 4 cl	17
Glenfarclas 25 yo — 43,0%, 4 cl	28
Glenfiddich 12 yo — 40,0%, 4 cl	16
Glenlivet 12 yo — 40,0%, 4 cl	16
Longmorn Distiller's Choice — 40,0%, 4 cl	17
The Macallan 12 yo — 40,0%, 4 cl	19

<i>Isle of Islay</i>	
Ardbeg 10 yo — 46,0%, 4 cl	20
Ardbeg Uigeadail — 54,2%, 4 cl	20
Bowmore 15 yo Darkest — 43,0%, 4 cl	19
Bruichladdich Port Charlotte — 50,0%, 4 cl	19
Caol Ila 6 yo Murray McDavid — 59,3%, 4 cl	20
Lagavulin 16 yo — 43,0%, 4 cl	17
Laphroaig 10 yo — 40,0%, 4 cl	17

<i>Orkney</i>	
Highland Park 12 yo — 40,0%, 4 cl	17

<i>Skye</i>	
Talisker — 46,0%, 4 cl	17

<i>Campbeltown</i>	
Springbank 15 yo — 46,0%, 4 cl	25

<i>Lowland</i>	
Auchentoshan Three Wood — 43,0%, 4 cl	18
Cambus 25 yo Duncan Taylor — 55,1%, 4 cl	39

<i>Japan</i>	
Nikka Coffey Malt — 45,0%, 4 cl	16
Nikka from the Barrel — 51,4%, 4 cl	16
Nikka Yoichi — 45,0%, 4 cl	21
Suntory Hakushu — 43,0%, 4 cl	21
Yamazaki 12 yo — 43,0%, 4 cl	39

<i>Taiwan</i>	
Kavalan King Car — 46,0%, 4 cl	20

<i>Schweiz</i>	
Swiss Highland Single Malt	
«Rugenbräu» Ice Label — 58,2%, 4 cl	39

Blended Scotch

Ballantine's — 40,0%, 4 cl	15
Black Bottle — 40,0%, 4 cl	16
Chivas Regal 12 yo — 40,0%, 4 cl	16
Chivas Regal 18 yo — 40,0%, 4 cl	20
Chivas Regal 25 yo — 40,0%, 4 cl	64
Cutty Sark — 43,0%, 4 cl	16
Dimple 12 yo — 40,0%, 4 cl	16
The Famous Grouse — 40,0%, 4 cl	15
J & B — 40,0%, 4 cl	15
Johnnie Walker Red Label — 40,0%, 4 cl	15
Johnnie Walker Black Label — 40,0%, 4 cl	16
Johnnie Walker Blue Label — 40,0%, 4 cl	42

Irish

Black Bushmills — 40,0%, 4 cl	15
John Jameson — 40,0%, 4 cl	15
Midleton Very Rare — 40,0%, 4 cl	55
Roe & Co — 45,0%, 4 cl	16
Teeling 14 yo Pineau des Charentes Cask — 46,0%, 4 cl	25
Tullamore Dew — 40,0%, 4 cl	15

Canadian

Canadian Club — 40,0%, 4 cl	15
Crown Royal — 40,0%, 4 cl	18

Bourbon — Tennessee

Baker's 7 yo — 53,5%, 4 cl	19
Bib & Tucker — 41,0%, 4 cl	17
Blanton's Gold Edition — 51,5%, 4 cl	22
Bulleit Bourbon — 45,0%, 4 cl	15
Elijah Craig 12 yo — 47,0%, 4 cl	16
Four Roses — 40,0%, 4 cl	15
George Dickel No. 12 — 45,0%, 4 cl	16
Jack Daniel's — 40,0%, 4 cl	16
Jim Beam — 40,0%, 4 cl	15
Koval Single Barrel PX — 47,0%, 4 cl	17
Maker's Mark — 45,0%, 4 cl	16
Michter's American Whiskey — 41,7%, 4 cl	17
Rowan's Creek — 50,5%, 4 cl	17
Wild Turkey — 50,5%, 4 cl	18
Woodford Reserve — 45,0%, 4 cl	18

Rye

Bulleit Rye — 45,0%, 4 cl	16
Crown Royal Rye — 45,0%, 4 cl	25
George Dickel Rye — 45,0%, 4 cl	16
Jim Beam Rye — 40,0%, 4 cl	16
Rittenhouse Rye — 50,0%, 4 cl	16
1776 Rye — 50,0%, 4 cl	16
Willet Family Rye 3 yo — 55,0%, 4 cl	24

Cognac

ABK6 XO — 40,0%, 2 cl	18
Delamain XO — 40,0%, 2 cl	18
Frapin VSOP — 40,0%, 2 cl	15
Hennessy XO — 40,0%, 2 cl	26
Hennessy Paradis — 40,0%, 2 cl	65
Hine VSOP — 40,0%, 2 cl	15
Leyrat XO — 40,0%, 2 cl	26
Louis XIII de Remy Martin — 40,0%	1 cl 75
	2 cl 150
Martell Cordon Bleu — 40,0%, 2 cl	23
Remy Martin VSOP — 40,0%, 2 cl	15
Remy Martin XO — 40,0%, 2 cl	26

Armagnac

Ferte de Partenay VSOP — 40,0%, 2 cl	14
Ferte de Partenay 1968 — 40,0%, 2 cl	32

Calvados

Calvados Père Magloire — 40,0%, 2 cl	12
Chateau du Breuil, 15 ans — 41,0%, 2 cl	15

Brandy

Carlos I — 38,0%, 2 cl	12
Grand Duque d'Alba Solera Gran Reserva — 40,0%, 2 cl	14
Lepanto Solera Gran Reserva — 36,0%, 2 cl	14
Lustau Solera Gran Reserva — 40,0%, 2 cl	14

Mezcal

Alipús San Andres — 47,5%, 4 cl	18
Amores — 37,0%, 4 cl	18
Del Maguey Vida — 42,0%, 4 cl	15
Del Maguey Chichicapa — 46,0%, 4 cl	23
Del Maguey Wild Tepeztate — 45,0%, 4 cl	29
Enmascarado 45% — 45,0%, 4 cl	16
Enmascarado 54% — 54,0%, 4 cl	18
Marca Negra Espadín — 50,3%, 4 cl	20
Pierde Almas +9 Botanicals — 45,0%, 4 cl	24
Real Minero Pechuga — 51,7%, 4 cl	32
Sacrificio — 40,0%, 4 cl	16

Tequila

Arette Unique — 40,0%, 4 cl	27
Los Azulejos Añejo — 44,0%, 4 cl	24
Don Julio Reposado — 38,0%, 4 cl	18
Don Julio 1942 — 38,0%, 4 cl	50
Jose Cuervo 1800 Blanco — 38,0%, 4 cl	15
Jose Cuervo 1800 Reposado — 40,0%, 4 cl	18
Jose Cuervo 1800 Añejo — 38,0%, 4 cl	21
Jose Cuervo Reserva de la Familia Platino — 40,0%, 4 cl	25
Jose Cuervo Reserva de la Familia Añejo — 38,0%, 4 cl	50
Patrón Silver — 40,0%, 4 cl	18
Patrón Añejo — 44,0%, 4 cl	24
Gran Patrón Platinum — 40,0%, 4 cl	84

Pisco

ABA — Chile, 40,0%, 4 cl	15
Barsol Acholado — Peru, 41,3%, 4 cl	15
Barsol Mosto Verde Italia — Peru, 42,0%, 4 cl	15
Barsol Mosto Verde Quebranta — Peru, 42,0%, 4 cl	15
Capel — Chile, 40,0%, 4 cl	15
La Perúana Chincha — Peru, 41,0%, 4 cl	15
La Perúana Mosto Verde Torontel — Peru, 40,0%, 4 cl	21

Obstbrand

Faude Bergamotte aus Kalabrien — <i>Deutschland, 42,0%, 2 cl</i>	14
Faude Fichtensprossengeist — <i>Deutschland, 40,0%, 2 cl</i>	14
Faude Gurkengeist — <i>Deutschland, 40,0%, 2 cl</i>	14
Faude Rote-Beete-Geist — <i>Deutschland, 40,0%, 2 cl</i>	14
Gravensteiner Rochelt — <i>Österreich, 50,0%, 2 cl</i>	24
Guglhof Vogelbeer — <i>Österreich, 41,0%, 2 cl</i>	18
Guglhof Zirbe — <i>Österreich, 30,0%, 2 cl</i>	12
Himbeergeist Schladerer — <i>Deutschland, 42,0%, 2 cl</i>	11
Kirsch Dettling — <i>Schweiz, 41,0%, 2 cl</i>	13
Marille Rochelt — <i>Österreich, 50,0%, 2 cl</i>	28
Mirabelle Humbel — <i>Schweiz, 43,0%, 2 cl</i>	11
Streuli's Berner Rosen — <i>Schweiz, 42,0%, 2 cl</i>	14
Streuli's Gelbmöstler Birne — <i>Schweiz, 42,0%, 2 cl</i>	14
Streuli's Knollbirne — <i>Schweiz, 42,0%, 2 cl</i>	14
Streuli's Quitte — <i>Schweiz, 40,0%, 2 cl</i>	14
Streuli's Schwarze Johannisbeere — <i>Schweiz, 41,0%, 2 cl</i>	16
Williamine Morand — <i>Schweiz, 43,0%, 2 cl</i>	11

Grappa

Alte Cime Amarone — <i>41,0%, 2 cl</i>	15
Berta Bric Del Gaian — <i>43,0%, 2 cl</i>	18
Berta Marisa — <i>44,0%, 2 cl</i>	18
Berta Roccanivo — <i>44,0%, 2 cl</i>	18
Berta Tre Soli Tre — <i>44,0%, 2 cl</i>	18
Brunello di Porta San Pancrazio Principe — <i>43,0%, 2 cl</i>	13
Picolit Nonino — <i>50,0%, 2 cl</i>	25
Sovrana — <i>45,0%, 2 cl</i>	13

Gin

Beefeater — <i>England, 40,0%, 4 cl</i>	15
Blackwood Vintage — <i>Schottland, 60,0%, 4 cl</i>	16
Blue Gin — <i>Österreich, 43,0%, 4 cl</i>	16
Bombay Sapphire — <i>England, 40,0%, 4 cl</i>	15
The Botanist — <i>Schottland, 46,0%, 4 cl</i>	16
Breil Pur — <i>Schweiz, 45,0%, 4 cl</i>	17
Brockmans — <i>England, 40,0%, 4 cl</i>	16
Deux Frères — <i>Schweiz, 43,0%, 4 cl</i>	18
Ferdinand's — <i>Deutschland, 44,0%, 4 cl</i>	18
Gin 27 — <i>Schweiz, 43,0%, 4 cl</i>	15
Gin Mare — <i>Spanien, 42,7%, 4 cl</i>	16
Gordon's — <i>England, 37,5%, 4 cl</i>	15
Hayman's Old Tom — <i>England, 40,0%, 4 cl</i>	15
Hendrick's — <i>Schottland, 41,4%, 4 cl</i>	16
Juniper Jack — <i>Deutschland, 46,5%, 4 cl</i>	19
Junipero — <i>USA, 49,3%, 4 cl</i>	18
Ki No Bi — <i>Japan, 45,7%, 4 cl</i>	20
Monkey 47 — <i>Deutschland, 47,0%, 4 cl</i>	18
No.3 London Dry — <i>England, 46,0%, 4 cl</i>	18
Old English — <i>England, 44,0%, 4 cl</i>	16
Old Raj — <i>Schottland, 55,0%, 4 cl</i>	20
Plymouth — <i>England, 41,2%, 4 cl</i>	15
Plymouth Sloe Gin — <i>England, 26,0%, 4 cl</i>	15
Sipsmith — <i>England, 41,6%, 4 cl</i>	18
Star of Bombay — <i>England, 47,5%, 4 cl</i>	16
Tangeray — <i>England, 43,1%, 4 cl</i>	15
Tangeray Rangpur — <i>England, 41,3%, 4 cl</i>	18
Tangeray No. Ten — <i>England, 47,3%, 4 cl</i>	18

Genever

Bols Genever Amsterdam — <i>Niederlande, 42,0%, 4 cl</i>	16
Rutte Old Simon Genever — <i>Niederlande, 35,0%, 4 cl</i>	16
Rutte Paradyswyn — <i>Niederlande, 38,0%, 4 cl</i>	18
Zuidam Oude Genever 5 years — <i>Niederlande, 38,0%, 4 cl</i>	18

Absolut — Schweden, 40,0%, 4 cl	15
Absolut Citron — Schweden, 40,0%, 4 cl	15
Absolut Elyx — Schweden, 42,3%, 4 cl	17
Beluga — Russland, 40,0%, 4 cl	18
Belvedere — Polen, 40,0%, 4 cl	16
Cîroc — Frankreich, 40,0%, 4 cl	16
Grey Goose — Frankreich, 40,0%, 4 cl	18
Grey Goose VX — Frankreich, 40,0%, 4 cl	23
Ketel One — Niederlande, 40,0%, 4 cl	16
Moskovskaya — Russland, 38,0%, 4 cl	14
Russkij Standart — Russland, 40,0%, 4 cl	14
Stolichnaya Elit — Lettland, 40,0%, 4 cl	18
Tito's — Texas, 40,0%, 4 cl	16
Xellent — Schweiz, 40,0%, 4 cl	16
Żubrówka — Polen, 40,0%, 4 cl	15

<i>Aperitif, Amaro</i>	
Amaro di Angostura — Trinidad Tobago, 35,0%, 4 cl	13
Amaro Lucano — Italien, 28,0%, 4 cl	13
Amaro Nonino Quintessentia — Italien, 35,0%, 4 cl	13
Aperol — Italien, 11,0%, 4 cl	13
Appenzeller — Schweiz, 29,0%, 4 cl	13
Averna — Italien, 29,0%, 4 cl	13
Branca Menta — Italien, 28,0%, 4 cl	13
Braulio Riserva — Italien, 24,7%, 4 cl	13
Campari — Italien, 23,0%, 4 cl	13
Cynar — Italien, 16,5%, 4 cl	13
Fernet Branca — Italien, 39,0%, 4 cl	13
Gran Classico — Italien, 28,0%, 4 cl	13
Jägermeister — Deutschland, 35,0%, 4 cl	13
Montenegro — Italien, 23,0%, 4 cl	13
Martini Bitter — Italien, 25,0%, 4 cl	13
Ramazotti — Italien, 30,0%, 4 cl	13
Suze — Frankreich, 20,0%, 4 cl	13
Weissflog — Schweiz, 20,0%, 4 cl	13
Zucca — Italien, 16,0%, 4 cl	13

Vermouth

Antica Formula — Italien, 16,5%, 5 cl	14
Byrrh — Frankreich, 18,0%, 5 cl	12
Dubonnet — Frankreich, 15,8%, 5 cl	11
Kina L'Aero d'Or Matter — Schweiz, 18,0%, 5 cl	11
Lillet Blanc — Frankreich, 17,0%, 5 cl	12
Lustau Vermouth — Spanien, 15,0%, 5 cl	12
Martini Ambrato — Italien, 18,0%, 5 cl	11
Martini Bianco — Italien, 15,0%, 5 cl	11
Martini Extra Dry — Italien, 18,0%, 5 cl	11
Martini Rosso — Italien, 15,0%, 5 cl	11
Martini Rubino — Italien, 18,0%, 5 cl	11
Noilly Prat — Frankreich, 18,0%, 5 cl	11
Punt e Mes — Italien, 16,0%, 5 cl	11
RinquinQuin à la Pêche — Frankreich, 15,0%, 5 cl	12
Vermouth de Gents — Schweiz, 18,5%, 5 cl	12

Sherry

Pedro Ximenez, Emilio Lustau — 17,0%, 5 cl	13
Rare Cream, Emilio Lustau — 20,0%, 5 cl	11
Tio Pepe, Fino, Gonzales Byass — 15,0%, 5 cl	11

Portwein

Presidential 30 years — 20,0%, 5 cl	23
Sandeman 20 years — 20,0%, 5 cl	18
Sandeman Tawny — 19,5%, 5 cl	11
Sandeman White — 19,5%, 5 cl	11

Amaretto DiSaronno — Italien, 28,5%, 4 cl	16
Baileys — Irland, 17,0%, 4 cl	15
Bénédictine — Frankreich, 40,0%, 4 cl	16
Chambord — Frankreich, 18,5%, 4 cl	15
Chartreuse Jaune — Frankreich, 40,0%, 4 cl	17
Chartreuse Verte — Frankreich, 55,0%, 4 cl	19
Cointreau — Frankreich, 40,0%, 4 cl	15
Drambuie — Schottland, 40,0%, 4 cl	15
Falernum The Seventh Sense — Schweiz, 27,0%, 4 cl	15
Frangelico — Italien, 20,0%, 4 cl	15
Galliano — Italien, 30,0%, 4 cl	15
Génépi — Frankreich, 40,0%, 4 cl	17
Grand Marnier — Frankreich, 40,0%, 4 cl	16
Heering Cherry Brandy — Dänemark, 24,0%, 4 cl	15
Italicus — Italien, 20,0%, 4 cl	16
Kahlúa — Mexiko, 20,0%, 4 cl	15
Mandarin Napoléon — Frankreich, 38,0%, 4 cl	16
Maraschino Luxardo — Italien, 32,0%, 4 cl	16
Patrón XO Café — Mexiko, 35,0%, 4 cl	15
Pussanga — Deutschland, 38,0%, 4 cl	15
Sambuca — Italien, 40,0%, 4 cl	15
Southern Comfort — USA, 35,0%, 4 cl	15
St-Germain — Frankreich, 28,0%, 4 cl	15
Strega — Italien, 40,0%, 4 cl	15

Mineralwasser, Softdrinks

Coca Cola — 20 cl	7
Coca Cola Light — 33 cl	7
Coca Cola Zero — 33 cl	7
Elmer Citro — 30 cl	7
Evian — 33 cl	7
Fentimans Tonic Water — 12,5 cl	7
Gents Tonic Water — 20 cl	7
Passugger — 35 cl	7
San Pellegrino — 25 cl	7
Schweppes Bitter Lemon — 20 cl	7
Schweppes Ginger Ale — 20 cl	7
Schweppes Tonic Water — 20 cl	7
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass — 20 cl	7
Swiss Mountain Spring Ginger Beer — 20 cl	7

Bier

Brauerei Uster India Pale Ale — 33 cl	8.5
Braugold Eichhof, Offenausschank — 30 cl	7.5
Eichhof alkoholfrei — 33 cl	7.5
Erdinger Weissbier — 33 cl	8
Heineken — 33 cl	8.5
Kitchen Brew India Dark Ale — 33 cl	8.5

<i>Canapés</i>		<i>Kleine Speisen</i>	
Ei	15	Balleronsalat	27
Käse	15	Terrine de foie gras «Maison»	40
Schinken	16	Crevetten-Cocktail	34
Thon	16	Bündnerfleisch	34
Roastbeef	22	Roastbeef, Sauce tartare	38
Bündnerfleisch	22	Carpaccio vom Rind mit Parmesan	36
Crevetten	24	Blinis au saumon fumé	38
Saumon fumé	25	Blinis au saumon fumé et caviar «Osciétre»	160
Tartar	26	Saumon fumé, Toast, Butter	38
		Tartar, Toast, Butter	48

Geschichte

«Sans pareil» – ohne Vergleich, so wünschte sich Gustav Zumsteg, Sohn der legendären Kronenhalle-Wirtin Hulda Zumsteg, die Kronenhalle Bar. Ohne Vergleich ist sie bis heute geblieben, über vierzig Jahre nach ihrer Eröffnung im Jahre 1965.

Der Spiritus Rector der Bar war für einmal nicht Hulda Zumsteg gewesen, die seit Mitte der Zwanzigerjahre des letzten Jahrhunderts die Geschicke der Kronenhalle lenkte, sondern ihr Sohn Gustav. In den Sechzigerjahren begann er die Idee einer dem Restaurant angegliederten Bar zu entwickeln – vorerst für sich alleine, bald aber mit einem Verbündeten im Geiste und im Beruf: Robert Haussmann. Den Innenarchitekten, so beschreibt es das Buch «Kronenhalle», weihte Zumsteg in seine Pläne ein. Den Hauptgrund für die Einrichtung einer Bar sah der Sohn darin, ein jüngeres Publikum für die Kronenhalle zu gewinnen und so einen neuen Treffpunkt am Bellevue zu schaffen.

Zumsteg und Haussmann waren sich bald einig über die Form und die Wahl der Materialien. Dank Zumstegs Verbindung zur Kunst- und Galerieszene in Paris konnten die beiden Diego und Alberto Giacometti begeistern, einzelne, aber ganz wichtige Elemente der Bar zu kreieren: die Leuchter auf dem Tresen und Hängelampen an der Fensterfront zur Rämistrasse hin, die Füsse der Tische, welche mit Marmor aus Carrara belegt wurden. Haussmann ist vor allem dank der Mahagoni-Verkleidung ein Ensemble gelungen, das die Besucher rasch vergessen liess, dass ein Frisörsalon für diese Bar hatte weichen müssen. Und Hulda Zumsteg, die sich nach anfänglichem Zögern dann doch für die Bar begeistern liess, verbrachte bald jeden Abend einige Minuten darin, um mit Gästen zu plaudern. Und mittlerweile hatte die Kunde von der neuen Bar in gastronomischen Kreisen so rasch die Runde gemacht, dass auch der legendäre Gastrosoph Harry Schraemli es nicht unterliess, die Kronenhalle Bar in der achten Auflage seines Standardwerks «Das grosse Lehrbuch der Bar» als vorbildhafte American Bar zu präsentieren: «Eine raffinierte Raumaufteilung sorgt dafür, dass keine unnötigen Schritte gemacht werden müssen», schrieb Schraemli unter ein Bild der Bar.

Die Geschichte dieser Bar haben nach der Einweihung andere geschrieben. Zunächst einmal die Chefs hinter dem Tresen, die mit ihrem unbestrittenen fachlichen Können dafür gesorgt haben, dass die Qualität der Drinks den Leistungen der Küche in nichts nachstand. Das wiederum war die Absicht Gustav Zumstegs gewesen: Das Motto – unvergleichlich – sollte auch bei der Wahl des Personals dafür sorgen, dass alle Gäste sich in der Bar gleichermaßen wohl fühlen konnten: von Bankern und Rechtsanwälten bis zu Künstlern und Galeristen, und natürlich auch Frauen ohne Begleitung sollte dieses «Watering Hole» jene Anlaufstelle am Bellevue sein, wo man sich ungestört seinen Gedanken hingeben oder anregende Stunden in Gesellschaft verbringen konnte.

Der erste Chef de Bar war Paul Nüesch. Ihn verpflichtete Gustav Zumsteg vom Tresen des Hotel Baur au Lac auf die andere Seite der Quaibrücke weg in die neue Bar. Nüesch war ein Barkeeper alter Schule, der in vielen Fünfsternehotels der Schweiz – von Bern bis St. Moritz – die Gäste mit Cocktails bewirtete. Dort hatte er jene Eigenschaften erworben, die es ihm erlaubten, Gäste zwar zu beurteilen, aber niemals mit einem Vorurteil zu belegen. Diese Maxime wird noch heute in der Bar hochgehalten und gilt gewissermassen als moralische Richtschnur – mehr noch, der gepflegte Umgang mit den Gästen gibt der Kronenhalle Bar eben jenen Status, der «sans pareil» ist.

Über elf Jahre wirkte Nüesch an der Bar, als 1976 Peter Roth in die Dienste der Kronenhalle eintrat. Beide arbeiteten mit Fleiss und Ehrgeiz in ihrem Beruf, der auch für Peter Roth Berufung werden sollte. Die kontinuierliche Weiterbildung erlaubte ihm, bald einmal neben Nüesch an Cocktail-Wettbewerben teilzunehmen und erste Pokale zu sammeln. Drinks, die dergestalt zu Ehren kamen, wurden in den berühmten Wachtuchheften rezipiert, damit sie bei Bedarf auch von anderen Barkeepern nachgemixt werden konnten. Diese Hefte sind die eigentlichen «Geschichtsbücher» der Kronenhalle Bar. Darin werden die Rezepte jener Gäste verwaltet, die sich nicht an den Klassikern der Bar, vom Dry Martini bis zum Long Island Ice Tea, gütlich tun wollen, sondern gerne «ihren» Drink bestellen. Es ist die Interaktion zwischen Barkeeper und Gästen, die aus der Kronenhalle Bar eben jene – wiederum: unvergleichliche – Institution gemacht hat, als die sie heute wahrgenommen wird. Und es sind diese Bücher, in denen die rasch wechselnden Drink-Moden aufbewahrt worden sind.

Als 1984 Paul Nüesch etwas kürzer treten wollte, war für Gustav Zumsteg längst klar, wer sein Nachfolger werden sollte: Peter Roth hatte in der seit 1978 in der Bar arbeitenden Hildgard Müllner eine ideale Partnerin gefunden, mit der er sich prima ergänzte, so dass sich Gustav Zumsteg stets sicher sein konnte, dass die Bar nach seinem Gusto geführt wurde, wenn Roth zu Cocktailwettbewerben in alle Welt ausschirrte. Und es passt natürlich fabelhaft in die neue Ära der Kronenhalle, dass in jenem Jahr auch Peter Roth die Weltmeisterschaft in Hamburg gewann.

Es versteht sich von selbst, dass eine Bar nur jenen Status der Berühmtheit erlangen kann, der Gäste aus aller Welt anzieht, wenn die hinter dem Tresen wirkenden Barkeeper über Jahre hinweg Beziehungen zu den Gästen aufbauen können und mit ihrer konstanten Präsenz den Gästen auch die – unvergessliche – Gewissheit gewähren, dass in «ihrer» Bar die Drinks von der immer selben Qualität und das Personal von der immer gleichen Zuvorkommenheit sein werden. Eigenschaften, die man in vielen anderen Bars, wie sie auch immer heissen mögen, nur noch höchst selten antrifft.

An der Inneneinrichtung hat sich in den vergangenen Jahrzehnten kaum etwas verändert. Das grüne Saffianleder, das die Bänke und Barstühle polstert, ist immer noch das originale. Die Stofftapete im gleichen Farbton hat alle Spuren der Zeit unbeschadet überstanden, die Leuchter der Giacomettis ebenfalls. Gelegentlich wurde das Tropenholzparkett der Bar neu geschliffen und versiegelt. Zeichen, dass die von Haussmann und Zumsteg gewählten Materialien alle Zeit überdauern wollen. Selbst die Kunstwerke an der Wand sind immer noch die gleichen – nein. Einmal wurde ein Picasso ausgetauscht gegen ein Gemälde von Robert Rauschenberg. Wenige mögen den Vorgang wahrgenommen haben: Rauschenbergs Bild fügt sich gut ein.

Nur eines fehlt an diesem Ort, aber das ist sehr erfreulich: jegliche Art von Musik – mit Ausnahme des Gemurmels der Eiskwürfel, die seit 1965 jeden Tag in die Shaker und Gläser gelangen, mal in grosser Eile, weil die Gäste schon in zweiter Reihe vor der Bar stehen, mal mit jonglierendem Effekt nach einem Flug an den auf Glastablaren aufgereihten Spirituosen vorbei mit einem leisen Plopp im silbernen Boston-Shaker verschwindend.

Bleibt zum Schluss ein Blick auf die Barkarte zu werfen – und besser noch, auf die Auswahl von Spirituosen. Selbstverständlich ist in der Kronenhalle Bar jenes Grundangebot an Spirituosen vorhanden, das für das Mixen von Tausenden von Cocktails notwendig ist. Neue Liköre und Schnäpse werden immer wieder ins Angebot übernommen, wenn sie Peter Roth überzeugen und dass die Qualität der Cocktails damit bereichert werden kann – denn ohne Vergleich kann nur sein, wer sich bewusst den Moden verweigert.

Einerlei, in Zürich gibt es nur wenige andere Bars, die eine derart stilvoll ausgewählte Zahl von Spirituosen anbieten. Allein das Whisky-Regal präsentiert über 40 Labels, vom Famous Grouse bis zum erlesenen Malt-Whisky, und auch bei den anderen Spirituosen sind Trouvaillen zu finden. Dies alles ist die Frucht der Lebensfreude, für die Gäste stets das qualitativ Beste in der Bar vorrätig zu haben.

Dieser Text stammt aus dem 2009 erschienenen Buch «Kronenhalle Bar. Drinks & Storys» von Peter Roth und Carlo Bernasconi. Seit der Eröffnung 1965 sind mittlerweile über 50 Jahre vergangen. Die Kronenhalle Bar ist immer noch «sans pareil», geführt vom neuen Chef de Bar Christian Heiss. Er ist auch der Initiator der Karte, die Sie in den Händen halten. Der in Südtirol aufgewachsene Heiss wirkt seit dem 1. Dezember 2004 hinter dem Tresen der Kronenhalle Bar und konnte vor einiger Zeit das weisse gegen das schwarze Jackett tauschen. Er und sein Team werden weiterhin dafür Sorge tragen, dass die Kronenhalle Bar ein Ort ohnegleichen bleiben wird.

Kronenhalle Bar
Rämistrasse 4
8001 Zürich

+41 44 262 99 11
kronenhalle.ch/bar

Sonntag–Donnerstag
11.30–24 Uhr
Freitag–Samstag
11.30–00.30 Uhr

Juli und August

Sonntag–Donnerstag
17–24 Uhr
Freitag–Samstag
17–00.30 Uhr

Team Kronenhalle Bar

Christian Heiss —
Chef de Bar
Romulo dos Santos —
Stellvertretender Chef de Bar
Ariful Hoque
Pascale Schröder
Jeannine Grohmann
Anthony Kunz
Gabriela Kalbermatten

© 2018, Kronenhalle Bar

Alle Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, einschliesslich der Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben vorbehalten. Nicht in allen Fällen war es uns möglich, die Inhaber der Urheberrechte zu ermitteln. Berechtigte Ansprüche werden im Rahmen der üblichen Vereinbarungen abgegolten.

Gestaltung
Weicher Umbruch