



«CHASCH NID S'FÜFI UND S'WEGGLI HA ...

... aber, bei uns kannst du vieles neu entdecken!»
Wir haben uns von der Vielseitigkeit der Schweizer Spirituosenhersteller inspirieren lassen und wollen mit unserem Menü diese Produkte näher bringen. Hast du schon mal einen «Schafgarbenlikör», eine



«Alte Aprikose» oder einen «Creme Likör» auf Gin Basis probiert? Wir haben uns auf die Suche gemacht und ausgefallene, wie auch spezielle Produkte aus der Schweiz zu uns ins

Felix gebracht und damit eine Vielfalt an Cocktails kreiert. Vom klassischen Fruchtbrand bis zur aussergewöhnlichen Kreation ist von allem etwas dabei. Wir wünschen euch viel Spass und einzig-artige Geschmackserlebnisse mit unserer Karte.



Cocktails, Spirits & more



felix-zuerich.ch

GARTEN, STADT & PARK

Inspiriert von der Botanik, welche traditionell in einem Gemüsegarten, aber auch in den urbanen Parks oder den Schrebergärten einer Stadt gedeiht, entstanden diese vier Cocktails. Dabei liegt der Fokus darauf, die Vielfalt der Aromen, welche uns im täglichen Leben in Stadtnähe begegnen, einzufangen und in unseren Kreationen wiederzugeben.



Querbeetein

adstringierend, säuerlich-süss

Studer Swiss Highland Dry Gin,
Morand Apricot sur Fruit, Apfel, Ruccola, Sanddorn

CHF 18



Märlitante

zart, besonnen

Larusée Absinthe,
Studer Swiss Highland Dry Gin,
X-tra Traube, Estragon, Vegg-White

CHF 19



Rischmenla

aufbrausend, geschmeidig

Kindschi Iva, Ratafia, Karotte, weisse Schokolade,
Rahm, Vegg-White

CHF 18.5



Rhabarber Punsch

energisch, verführerisch

Kindschi Enzian, Kina l'aero d'or,
Nauer Edelsüsswein, Rhabarber

CHF 18

WIESEN, FELDER & WALDRAND

Naherholungsgebiete wie grüne Wiesen, kleine Waldgebiete oder Auenlandschaften sind heutzutage nicht mehr aus dem Leben der Menschen in der Schweiz wegzudenken. Dort wachsen auch die verschiedensten Blumen, Gräser und Hecken, von welchen wir allerhand Beeren, Blüten oder Früchte ernten und verarbeiten dürfen. Diese essbaren Schätze bilden die Basis für die vier nachfolgenden Kreationen.



Morgeland

prickelnd, blumig

Yamasake, Goldmelissen Kefir

CHF 17



Bouque

anregend, parfümiert

Turicum Dry Gin, Gran Classico,

Liqueur de Violettes Tempus Fugit, Aronia

CHF 17



Himubeeri

fruchtig, präsent

Morand Raspberry Confit, Bitter, Sloe Gin, Himbeere

CHF 17



Holunder Plunder

sommerlich, unbeschwert

Nauer Pomex, Holunderblüten-Kefir, Quitte

CHF 17

BÄUME, WÄLDER & TÄLER

Eines der Markenzeichen der Schweizer Landschaft sind die vielen Täler und die wunderschönen Wälder. Von den alpinen Regionen, wo die Arve wächst, bis hin zu den tiefen und engen Tälern des Juras und den teilweise schon fast mediterranen Hängen des Wallis, wachsen die meisten Zutaten, von denen wir uns für folgende Cocktails inspirieren liessen. Egal ob Nadeln, Zapfen oder unzähligen Früchte, sie alle geben unseren Drinks das gewisse Etwas und machen sie so einzigartig wie die Vegetation selber.



Nadlä im Heuhuufe

belebend, frisch

Larusée Absinthe, Aarver Gin, Apfel, Verjus

CHF 18



Hung

honigsüss, prägnant

Studer Vieille Prune, Quitte, IPA Cordial,

hausgemachter Honigwein

CHF 17



La petit Suisse

samtig, heiter

Morand Apricote sur Fruit, Mandelmilch, Kindschi Iva,

Turicum Gin Cream Likör

CHF 19



D' Hoschtet

kernig, robust

Vieille Pomme, Verjus, Nauer Edelsüsswein

CHF 17



Dahu

erquickend, vegetabil

Larusée Gintiane, Morand Apricot sur Fruit, Dill,

Vegg-White

CHF 18

SENZA,
ONI ODER 0.0 %

Auch «ohne» kann die Schweiz mit ihrer Vielfalt punkten und zu genussvollen Momenten verführen. Ob Kräuter- oder Waldaromen oder fruchtig-säuerliche Kombinationen – mit unseren vier Kreationen hast du stets einen «klaren» Kopf.

Amour d'abricot

Rebels 0.0 %, Aprikose, Mandelmilch, Säure

CHF 14

Äntlibuech

Studer Oni, Wald-Sirup, Verjus,

Vegg-White

CHF 14

Hogant

Studer Oni, Rebels 0.0 %, Basilikum, Himbeere,

Säure

CHF 14

Bischu

Jsotta Senza, Studer Oni, Aronia, Quitte,

Gartenkräuter

CHF 14



SNACKS

Apéro Plättli

Variation verschiedener Schweizer Käse und Fleisch serviert mit eingelegtem Gemüse, getrockneten Tomaten und Brot

1 Pers. CHF 17 / 2 Pers. CHF 30 / 3 Pers. CHF 39

Hausgemachter Hummus

Serviert mit Gemüsesticks und warmem Fladenbrot

CHF 12

Antipasti Mix

Variation von eingelegtem Gemüse, serviert mit Brot

CHF 10



@felixzuerich



Felix_zuerich

FELIX BAR

Kalkbreitestrasse 8

8003 Zürich

Telefon +41 (0)44 545 18 13

kontakt@felix-zuerich.ch

felix-zuerich.ch

Alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer