

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	11:00 - 22:00
Dienstag - Freitag	11:00 - 24:00
Samstag	16:00 - 24:00
Spritz-Sonntag	14.30 - 22:00

KONTAKT

www.garibaldi.bar
+41 (0)44 666 62 62
info@garibaldi.bar

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8,1% MwSt.



1. Giuseppe Garibaldi /gæɪr'bo:ldi/ GARR-ib-AWL-dee,
Italienisch: [dʒu'zɛppe gari'baldi]

Ein italienischer General und Politiker. Er wurde am 4. Juli 1807 in Nizza (Frankreich) geboren und starb am 2. Juni 1882 in Caprera (Italien).

Nachdem er in Italien und dann in Südamerika für die Verteidigung der Freiheit gekämpft hatte, spielte er eine große Rolle bei der italienischen Einigung.

2. Garibaldi-Cocktail

Dieser klassische italienische Cocktail könnte nicht einfacher sein: Er kombiniert nur zwei Zutaten, Campari und Orangensaft. Einige frühe Versionen des Cocktails erfordern ein Verhältnis von eins zu eins, aber eine Erhöhung des Safts sorgt für ein ausgewogeneres Getränk.

Der Name des Cocktails kommt von der „Vereinigung“ von Campari aus Norditalien und Orangen aus Süditalien.



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8,1% MwSt.

ITALIANS DO IT BITTER

Die Aperitivo-Stunde ist ein wesentlicher kultureller Ausdruck Italiens. Ein Aperitivo oder "Aperitif" ist ein alkoholisches Getränk, welches vor dem Essen genossen werden soll, um den Appetit anzuregen. Tatsächlich leitet sich das Wort von aperire ab, was auf Italienisch „öffnen“ bedeutet.

Italienische Getränke sind leicht und eher bitter als süß.



TONKA GARIBALDI ♦ 16

Campari Bitter, Frischer Orangensaft, Tonka Bohnen



FLAMINGO ♦ 16

Gin, Erdbeer-Campari Bitter, Zitronensaft, Zuckersirup, Rhabarber bitter



BITTER GIUSEPPE ♦ 16

Cynar Artischockenbitter, Wermut Rot, Zitronensaft, Orange Bitter



MOSQUITO ♦ 18

Mezcal, Campari Bitter, Ingwer Likör, Limettensaft, Agavennektar



CARCIOFIZZ ♦ 16

Rum, Cynar Artischocken Bitter, Limettensaft, Zuckersirup, Soda Clementine Espuma



HEISSGETRÄNKE

Espresso	4
Espresso Macchiato	5
Americano	4
Doppio	6
Doppio Macchiato	7
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6
Heisse Schokolade	7



H. Schwarzenbach

Schwarz Tee - Ceylon OP1 Adawatte	6,5
Verveine Tee - Italienisch Verveine	6,5
Grüner Tee - China Lung Ching	6,5
Jasmin Tee - China Chung Feng	6,5
Früchte Tee - Hawaii Zauber	6,5
Rooibos Tee - Südafrika Rooibos	6,5
Chai Tee - Indian Chai mit Milch und Honig	7,5

SOFTDRINKS

Lokales Wasser Ohne	50cl	6
Lokales Wasser Mit	50cl	6
Coca Cola / Zero	33cl	6
Thomas Henry Indian Tonic	23cl	6
Thomas Henry Ginger Ale	23cl	6
Thomas Henry Bitter Lemon	23cl	6
Thomas Henry Ginger Beer	30cl	6
Three Cents Grafefruit Soda	20cl	6
Three Cents Pineapple Soda	20cl	6
Three Cents Fig Leaf	20cl	6
Red Bull	25cl	6
Crodino Rosso (San Bitter)	17cl	6
Crodino	17cl	6
Chinotto	20cl	6
Shorle	33cl	6
Mate	33cl	6
Polara Antica Mandarino Verde	27,5cl	6
Haus-Eistee Hibiskus-Minze	35cl	6
Haus-Eiskaffee	25cl	6
Haus-Kombucha	35cl	7,5
Frisch Gepresst	25cl	8
Orangensaft / Grapefruitsaft		
Michel Säfte	20cl	6
Ananas / Cranberry / Tomaten		

NEGRONI PLEASE!

Die Leute sind sich Heute noch unsicher, ob dieser berühmte Klassiker in die Aperitivo-Cocktail-Sektion gehört, weil er durch die Anwesenheit von Gin aus dem Bereich der Aperitivo mit niedrigerem Alkoholgehalt herausfällt?

- LASSEN SIE SICH EINFACH NIE VON JEMANDEM SAGEN, WANN SIE IHREN NEGRONI GENIESSEN SOLLEN!!

NEGRONI SVEGLIATO ♦ 18

Gin, Campari Bitter, Tonic
Hausgemachter Kaffee-Wermut



NEGRONI AL POMODORO ♦ 16

Gin, Wermut Rot,
Campari Bitter, Triple Sec,
mit Getrocknete Tomaten infusiert



NAKED NEGRONI ♦ 16

Gin, Luxardo Bianco Bitter,
Cocchi Americano, Timut Pfeffer



NEGRONI DI MODENA ♦ 18

Gin, Balsamico Wermut, Erdbeer-Campari Bitter



PACIFIC NEGRONI ♦ 18

Rum, Wermut Rot, Gran Classico Bitter
mit Ananas und Kokos infusiert



Selbstverständlich mixen wir auch den Klassiker...

SELECT YOUR SPRITZ

Der wahrscheinlich kultigste Aperitivo-Cocktail aus Italien...
Der venezianische Spritz, wird mit einer Reihe von Bitterlikören hergestellt,
darunter der allgegenwärtige Aperol aus Padua und
der lokal beliebtere Select Bitter, stets mit einer Olive garniert und serviert.



VENETIAN SPRITZ ♦ 15

Select Bitter, Prosecco, Soda, Olive



APEROL SPRITZ ♦ 15

Aperol, Prosecco, Soda



CAMPARI SPRITZ ♦ 15

Campari Bitter, Prosecco, Soda



CARDINALE ♦ 15

Cynar Artischocken Bitter,
Prosecco, Soda, Olive



LA BICICLETTE ♦ 16

Sarti Aperitivo, Roséwein, Grapefruitsoda, Rosemarin



Selbstverständlich mixen wir auch den Klassiker...

DIGESTIFS

COGNAC / DIGESTIF ♦ 2cl/4cl

Remy Martin VSOP	40°	10/18
Remy Martin XO	40°	16/30
Armagnac Jean Cavé Hors d'Age	40°	10/18
Vecchia Romagna	40°	7/12
Metaxa 12	40°	9/16

GRAPPA ♦ 2cl

Berta Elisi	43°	9/16
Berta Tre soli Tre	44°	14/26

PORTO / SHERRY ♦ 4cl

Graham's Old Tawny 10	20°	10
Graham's Fine White	19°	8
Tio Pepe Fine	15°	8
Lustau Pedro Ximénes	17°	10

LIKORE ♦ 2cl/4cl

Amaretto Disaronno	28°	7/12
Bailey's	17°	7/12
Berliner Luft	18°	6/10
Borghetti Espresso	25°	7/12
Chartreuse Jaune/Verte	40°/55°	9/16
Cointreau	40°	8/14
Drambuie	25°	8/14
Frangelico	20°	7/12
Hierbas	30°	7/12
Limoncello	28°	7/12
Clementino	38°	7/12
Sambuca Molinari	40°	7/12



WHISK(E)Y

BLENDED ♦ 4cl

Monkey Shoulder	40°	12
Monkey Shoulder Smokey	40°	12
Johnnie Black Label	40°	14
Johnnie Blue Label	40°	26

Roe & Co Irish Whisky	45°	13
-----------------------	-----	----

SINGLE MALT ♦ 4cl

Talisker Storm	45.8°	14
The Macallan 12	40°	16
Aberlour 16	40°	18
Laphroaig 10	40°	14
Auchentoshan Three Wood	43°	16
Highland Park 12	40°	14
Oban 14	43°	16
Lagavulin 16	43°	16
Bowmore 18	43°	20
Segretario Stato	43°	14
Suntori Yamazaki	40°	22

BOURBON / RYE ♦ 4cl

Bulleit Bourbon / Rye	45°	
Woodford Reserve	43.2°	12
Four Roses Single Barrel	50°	14
Elijah Craig Small Batch	47°	16
Angel's Envy	43.3°	15
Wild Turkey 101	50.5°	18
Jack Daniel's Old n°7	40°	12

SPRITZ & TWIST

Wie die Klassiker umfassen moderne Spritzen alternative Liköre so wie aromatisierte Sodas, vielfältigere Beilagen und frische Säfte oder Pürees. Hier sind unsere eigenen Variationen dieser weltweiten Ikone des Aperitif-Cocktails.

BELLA CIAO ♦ 16

Cocchi Rosato, Pfirsichpüree, Prosecco, Ananas-Soda



LIMONE SPRITZ ♦ 16

Limoncello, Basilikum, Prosecco, Soda



PAMPELONE ♦ 18

Pampelle Grapefruit, Zitronensaft, Hibiskussirup, Champagner Rosé



GLORIA ♦ 16

Heidelbeersirup, Hollunderlikör, Minze, Prosecco, Soda



ROSALIA ♦ 18

Ramazzotti Rosé, Champagne Rosé, Feigenblätter-Soda



Selbstverständlich mixen wir auch den Klassiker...

GIRO D'ITALIA

Reisen und entdecken Sie die verschiedenen Regionen Italiens, während dem Sie unsere inspirierten und mit typisch italienischen Produkten zubereiteten Cocktails probieren.



MEDITERRANEO ♦ 16

Gin, Likör aus Rosmarin und blauer Kamille, Verjus, Feigenblätter-Soda



L'OLIVETTA ♦ 16

Wodka, Bergamotte likör, Dry Wermut, Verjus, Olivenlimonade



LA DIAVOLA ♦ 16

Tequila, Amaro Pepperoncino, Limettensaft, Agavennektar, Tajin



MEZZANOTTE JULEP ♦ 16

Kaffee-Amaro, Rum
Minze, Rohrzucker, Bitter



OLD FASHIONED BURRO E SALVIA ♦ 18

Bourbon, Butter, Salbei, Zuckersirup, Bitter



Selbstverständlich mixen wir auch den Klassiker...

SPIRITUOSEN

RUM/CACHACA ♦ 4cl

Havana Club 3	40°	11
Havana Club 7	40°	13
Bacardi Heritage	44.5°	13
Gosling Black Seal	40°	12
Sailor Jerry Spiced	40°	12
Diplomatico Reserva Exclusiva	40°	15
Ratu Signature Blend 8	40°	15
Plantation XO 20th Anniversary	40°	16
Zacapa Centenario 23	40°	16
Zacapa XO	40°	19
Dictador 20	40°	17
Pyrat XO	40°	15
3 Rivières VSOP Agricole	40°	17
El Dorado 15	43°	17
Appleton Estate 12	43°	15
Appleton Estate Signature	43°	13
Appleton Estate 15	43°	18
Santa Teresa 1796	40°	15
St James Blanc	40°	12
Cachaça Germana Umburana	40°	13

TEQUILA/MEZCAL ♦ 2cl/4cl

Espolòn Blanco	40°	7/12
Espolòn Reposado	40°	8/14
Espolòn Anejo	40°	9/16
Patron Reposado	40°	9/16
Mezcal Zond 5	40°	8/14
Mezcal Beu New Moon	40°	9/16

PISCO ♦ 4cl

Pisco 1615 Acholado	42°	14
---------------------	-----	----

SPIRITUOSEN

GIN ♦ 4cl

Tanqueray	43.1	11
Tanqueray Flor de Sevilla	41.3°	13
Bombay Saphirre	40°	13
Bulldog	40°	13
Hendricks	41.4°	16
Monkey 47	47°	16
Gin Mare	42.7°	15
Le Tribute	43°	13
Malfy Original	41°	13
Malfy Rosa Pink Grapefruit	41°	15
Citadelle	44°	18
Isle of Harris	45°	15
Botanist	46°	13
Mistral Rosé	40°	15
Le Cap	43°	15
Hayman's Old Tom	41.4°	14
Turicum	41.5°	15
Lech Life	42°	17

MIXER ♦ 4.-

Thomas Henry Indian Tonic / Thomas Henry Ginger Ale
 Thomas Henry Bitter Lemon / Three Cents Grapefruit Soda

WODKA ♦ 4cl

Koskenkorva Original	40°	11
Koskenkorva Vanilla	37.5°	11
Koskenkorva Lemon-Lime	37.5°	11
Skyy	40°	13
Grey Goose	40°	14
Grey Goose Altius	40°	22
Belvédère	40°	15
Tito's	40°	12

APERI-TIKI

Es ist nicht Tiki. Es ist nicht Aperitivo. Es ist Aperitiki.
 Aperitivo und exotische Tiki-Getränke sind kulturell Welten
 voneinander entfernt, aber die Verbindung dieser zwei
 unterschiedlichen Cocktail-Stile ist eine überraschende
 Entdeckung.

ITALIAN SPARROW ♦ 16

Rum, Aperol, Amaretto, Limettensaft,
 Ananassaft, Passionfrucht Püree, Absinth



SICILIAN STORM ♦ 16

Rum, Averna
 Limettensaft, Ginger Beer



PARASOL ♦ 18

Rhum, Banana Likör, Lillet Blanc,
 Limettensaft, Ananas-soda



MAI DÀI ♦ 16

Rum, Aperol, Triple Sec,
 Limettensaft, Orgeat Syrup



ACQUARIO ♦ 16

Kokosrum, Likör aus Rosmarin und blauer Kamille,
 Ananas-soda, Orgeat Syrup



Selbstverständlich mixen wir auch den Klassiker...

THE BARTENDER CHOICE

Je nach Laune unseres Bar Teams, finden Sie hier unsere Auswahl an Twists und klassischen Cocktails, die wir zurzeit gerne für Sie zubereiten.

PORNSTAR ♦ 18

Vanilla Wodka, Passionfrucht-Püree, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagner Rosé



NAKED & INFAMOUS ♦ 18

Mezcal, Strega, Aperol, Zitronensaft,



PISTACCHIONE ♦ 16

Pistaziencreme-Likör, Velvet Amaretto, Rahm, Frangelico



MEZCAL PALOMA ♦ 18

Mezcal, Pampelle Grapefruit, Limettensaft, Agavennektar, Grapefruitsaft, Grapefruit Soda, Salz



TOXICO ♦ 16

Pisco, Kina Aperitif, Grüner-Chili Likör, Basilikum, Agavennektar, Verjus



Selbstverständlich mixen wir auch den Klassiker...

APERITIFS

APERITIF ♦ 4cl

Campari	23°	10
Campari Cask Tale	25°	14
Carpano Botanic Bitter	25°	10
Aperol	11°	10
Select Bitter	17.5°	10
Gran Classico	28°	10
Luxardo Bianco Bitter	30°	10
Punt è Mes Vermouth	16°	8
Carpano Vermouth Antica Formula	16.5°	11
Martini Rubino / Ambrato	18°	10
Cocchi Amaricano	16.5°	10
Lillet Blanc / Rosé	17°	10
Ramazotti Rosé	15°	10
Cynar	16.5°	10
Pernot	45°	10
Absinthe (2 Cl)	53°	8
Suze	20°	10

AMARO ♦ 4cl

Amaro Nonino	35°	12
Amaro Montenegro	23°	10
Braulio	21°	10
Averna	29°	10
Ramazotti	30°	10
Fernet Branca	35°	10
Brenca Menta	35°	12
Vecchio Amaro del Capo	35°	10
Vecchio Amaro del Capo Peperoncino	35°	10
Vecchio Amaro del Capo Reserva	37,5°	14
Amaro Lucano	28°	10

BIER

FLASCHE ♦

Amboss Blond 4.8° 7
Schweiz / 33cl

Moretti L'Autentica 4.6° 7
Moretti IPA 5.2° 8
Italien / 33cl

Moretti Sale Di Mare 4,8° 8
Non Filtratra, Italien / 33cl

Menabrea Ambrata 5° 7
Italien / 33cl

Erdinger Hefe Weizen 5.3° 9
Deutschland / 50cl

Panache 33 cl 6
Panache 50 cl 8

Monaco 33 cl 6
Grenadine, Bier, Limonade

Moretti Zero 7
Italien / 33 cl



MOCKTAILS

Englischer Begriff, der aus dem Verb "mock" entstanden ist, was "nachahmen" bedeutet und somit die Tatsache übersetzt, einen Cocktail zu imitieren. Daher entstehen neue Produkte, insbesondere Getränke auf pflanzlicher Basis, botanische Konzentrate, die es ermöglichen die kräftigen Empfindungen und den Geschmack bestimmter Alkohole zu imitieren.

SBAGLIATINO ♦ 14

Alkoholfrei Vermut, Alkoholfrei Bitter , Alkoholfrei Schaumwein



VIR-GIN BASIL SMASH ♦ 14

Alkoholfrei Gin, Zitronensaft, Basilikum, Zuckersirup, Verjus



AMARETTISSIMO ♦ 14

Alkoholfrei Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Pfirsichpüree



BABY MULE ♦ 14

Alkoholfrei Rum, Limettensaft, Ginger Bier



TROPICAL MOJITO 0% ♦ 14

Passionfruchtpüree, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Ananas-Soda



LA TROTTINETTE ♦ 14

Alkoholfrei Aperol, Alkoholfrei Schaumwein, Grapefruit Soda, Rosemary



WEIN

WEISS ♦ 1 DI / Fl.

Gianni Tessari, Soave DOC Garganega, Trebbiano, Italien	8	54
Louis Latour, Grand Ardèche Chardonnay, Bourgogne, Frankreich	9	59
Stadtzürcher, Bürgli Enge Riesling-Silvaner, ZH-Kreis 2, Schweiz	10	66
Gespritzter Süss / Sauer	9	

ROT ♦ 1 DI / Fl.

Bela, Ribera del Duero Tempranillo, Villalba del Duero, Spanien	8	54
Sherazade, Donna Fugata DOC Nero d'Avola, Sicilia, Italien	9	59
Château Cap de Faugères Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Frankreich	10	66
Collazzi Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Toscana, Italien		92

ROSE ♦ 1 DI / Fl.

Ultimate Rosé Rosé, Côte de Provence, Frankreich	9	59
Dolce & Gabbana, Donna Fugata DOC Rosé, Sicilien, Italien		78

SCHAUMWEIN

GLAS ♦ 1 DI

Prosecco Il Colle DOCG Brut, Conegliano Valdobbiadene, Italien	9
Champagne Rosé Jean Diot Brut Rosé, Crayons de Vigne, Frankreich	16
Kir Royal Crème de Cassis, Champagne Rosé	18

FLASCHE ♦ 7.5 DI

Prosecco Il Colle DOCG Brut, Conegliano Valdobbiadene, Italien	59
Franciacorta Ca'del Bosco Extra Brut, Cuvée Prestige, Italien	92
Champagne Brut Jean Diot Brut, Premier Regard, Frankreich	98
Champagne Rosé Jean Diot Brut Rosé, Crayons de Vigne, Frankreich	105
Champagne Perrier-Jouët Brut, Millésime 2013, Frankreich	130
Champagne Lallier Blanc de Noirs, Frankreich	145
Champagne Brut Ruinart Blanc de Blancs, Frankreich	160
Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque Brut, Millésime 2013, Frankreich	290