

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	11:00 - 22:00
Dienstag - Freitag	11:00 - 24:00
Samstag	16:00 - 24:00
Sonntag	Auf Anfrage

KONTAKT

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.



1. Giuseppe Garibaldi /gæɪˈbɔːldi/ GARR-ib-AWL-dee,
Italienisch: [dʒuˈzɛppe ɡariˈbaldi]

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. 7.7% 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.

GARIBALDI ♦ 14

Campari Bitter, Frischer Orangensaft



AMERICANO PERFECTO ♦ 14

Campari Bitter, Punt e Mes Vermouth, Lagerbier



CAMPARINO ♦ 16

Campari Cask Tales, Mandarine Napoléon, Orange Bitter, Salz



SPUMONI ♦ 16

Malfy Gin Rosa, Select Bitter, Grapefruitsaft, Indian Tonic, Rosa Pfefferkorn Sirup



L'AMICO SBAGLIATO ♦ 16

Carpano Bitter, Aceto Balsamico Vermouth, Prosecco, Borettane Zwiebeln



HEISSGETRÄNKE

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

H. Schwarzenbach

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

SOFTDRINKS

Lokales Wasser Ohne	50cl	6
Lokales Wasser Mit	50cl	6
Coca Cola / Zero	33cl	6
Aqua Monaco Indian Tonic	23cl	6
Aqua Monaco Extra Dry Tonic	23cl	6
Aqua Monaco Ginger Ale	23cl	6
Aqua Monaco Bitter Lemon	23cl	6
Thomas Henry Ginger Beer	30cl	6
Three Cents Grafefruit Soda	20cl	6
Polara Antica Siciliana	27cl	6
Mandarino Verde/ Limone		
Red Bull	25cl	6
San Bitter	10cl	6
Crodino	17cl	6
Chinotto	20cl	6
Haus-Eistee Verveine-Mandarin	35cl	6
Haus-Eiskaffee	25cl	6
Frisch Gepresst	25cl	8
Orangensaft / Grapefruitsaft		
Michel Säfte	20cl	5
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 FRIZZANTE ♦ 16

Tanqueray Gin Flor de Sevilla, Carpano Bitter,
Punt e Mes Vermouth, Tonic



NAKED NEGRONI ♦ 16

Gin , Luxardo Bianco Bitter,
Cocchi Americano, Timut Pepper



POMPELMO NEGRONI ♦ 18

Gin Malfy Rosa , Campari Bitter,,
Punt e Mes Vermouth



WHITE TRUFFLE NEGRONI ♦ 24

White Truffle Gin, Campari Cask Tales, Antica Formula Vermouth



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.

BITTERKEIT



VENETIAN SPRITZ ♦ 14

Select Bitter, Prosecco, Soda, Olive



APEROL SPRITZ ♦ 14

Aperol, Prosecco, Soda



CAMPARI SPRITZ ♦ 14

Campari Bitter, Prosecco, Soda



Campari Spritz: Ersetzt man Prosecco durch trockenen Weisswein,
erhält man eine « BICICLETTA »

DIGESTIFS

COGNAC ♦ 2cl

Remy Martin VSOP	40°	8
Remy Martin XO	40°	11

GRAPPA ♦ 2cl

Berta Elisi	43°	9
Berta Tre soli Tre	44°	14

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°	7/12
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 Villa Massa	28°	7/12
Mandarine Napoleon	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
Suntori Yamazaki	40°	22

BOURBON / RYE ♦ 4cl

Bulleit Bourbon / Rye	45°	12
Woodford Reserve	43.2°	14
Four Roses Single Barrel	50°	16
Elijah Craig Small Batch	47°	15
Jack Daniel's Old n°7	40°	12

♦ ZIGARRENAUSWAHL VORHANDEN ♦

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.

CARDINALE ♦ 14

Cynar, Prosecco, Soda, Olive



LIMONE SPRITZ ♦ 16

Limoncello, Basilikum, Prosecco, Soda



PAMPELONE ♦ 18

Pampelle Grapefruit, Zitronensaft, Hibiskus-sirup, Champagne Rosé



ROSOLIO ♦ 16

Italicus Bergamot, Prosecco, Verveine & Mandarine Soda, Minze



DOLCE VITA ♦ 18

Ramazotti Rosé, Champagne Rosé, Cranberrysaft, Minze



GIRO D'ITALIA

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

CAPRESE SMASH ♦ 16

Trocken Tomaten Gin, Ingwer-Likör, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup



SORRENTO SOUR ♦ 16

Vodka Lime, Limoncello, Galliano, Zitronensaft, Zuckersirup, Vanilla Extrakt, Eiweiss



PADOVA COCKTAIL ♦ 16

Aperol, Melone, Zitronensaft, Zuckersirup, Rosé Wein



CALABRO ♦ 16

Pisco Acholado, Amaro del Capo Pepperoncino, Limettensaft, Zuckersirup



CAFFE MILANO ♦ 16

Cognac, Espresso, Espresso-Likör, Frangelico Hazelnuss, Zuckersirup



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
Cachaça Germana Umburana	43°	12

TEQUILA/MEZCAL ♦ 4cl

Altos Plata	38°	12
Altos Reposado	38°	14
Dulce Vida Anejo BIO	50°	17
Mezcal Buen Suceso	40°	17

PISCO ♦ 4cl

Pisco 1615 Acholado	42°	13
---------------------	-----	----

♦ ZIGARRENAUSWAHL VORHANDEN ♦

SPIRITUOSEN

GIN ♦ 4cl

Tanqueray	43.1	11
Tanqueray Flor de Sevilla	41.3°	13
Star of Bombay	47.5°	14
Hendricks	41.4°	14
Monkey 47	47°	16
Gin Mare	42.7°	16
Le Tribute	43°	15
Malfy Original	41°	13
Malfy Rosa Pink Grapefruit	41°	13
Citadelle	44°	15
Isle of Harris	45°	18
Botanist	46°	15
Mistral Rosé	40°	13
Villa Ascenti	41°	15
Hayman's Old Tom	41.4°	13
Hayman's Sloe	26°	14
Turicum	41.5°	15
Truffle Gin	42°	24

MIXER ♦ 4.-

Aqua Monaco Indian Tonic / Aqua Monaco Extra Dry Tonic
Aqua Monaco Bitter Lemon / Three Cents Grapefruit Soda

WODKA ♦ 4cl

Koskenkorva Original	40°	11
Koskenkorva Vanilla	37.5°	11
Koskenkorva Lemon-Lime	37.5°	11
Grey Goose	40°	14
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.

JUNGLE BIRD ♦ 16

Black Rum, Carpano Bitter, Limettensaft, Ananassaft,
Golden Falernum



THE LOST ISLAND ♦ 16

Agricole Rhum, Suze, Golden Falernum,
Limettensaft, Orgeat Sirup



CHULAROMA ♦ 16

Tequila, Italicus Bergamot, Ancho Reyes Pimento,
Mango Purée, Limettensaft, Ananassaft, Tiki Bitter



PACIFIC NEGRONI ♦ 16

Black Rum, Kokos-Sweet Vermouth,
Ananas-Gran Classico



SALTO MORTALE ♦ 16

Gin, Cocchi Americano,
Banana Likör, Zitronensaft, Absinthe



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 Vodka, Passionfrucht Püree, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagne Rosé



PENECILLIN ♦ 16

Scotch Whisky, Smoky Scotch Whisky, Honig Sirup, Ingwer-Likör, Zitronensaft



MANGO MULE ♦ 14

Vodka, Mango-Purée, Limettensaft, Ginger Beer



MEZCAL PALOMA ♦ 18

Mezcal, Pampelle Grapefruit, Limettensaft, Agavenektar, Grapefruitsaft, Grapefruit Soda



SPICY TOMMY'S ♦ 16

Téquila, Ancho Reyes Pimento, Limettensaft, Agavenektar



APERITIFS

APERITIF ♦ 4cl

Campari	23°	8
Campari Cask Tale	25°	14
Carpano Botanic Bitter	25°	9
Aperol	11°	8
Select Bitter	17.5°	9
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°	9
Cocchi Amaricano	16.5°	8
Lillet Blanc / Rosé	17°	8
Ramazzotti Rosé	15°	8
Cynar	16.5°	8
Pernot	45°	10
Absinthe (2 Cl)	53°	8
Suze	20°	8

AMARO ♦ 4cl

Amaro Nonino	35°	12
Amaro Montenegro	23°	10
Braulio	21°	10
Averna	29°	8
Ramazzotti	30°	8
Fernet Branca	39°	10
Vecchio Amaro del Capo	35°	12

BIER

FLASCHE ♦

Amboss Blond Schweiz / 33cl	4.8°	6
Moretti L'Autentica	4.6°	7
Moretti IPA Italien / 33cl	5.2°	8
Menabrea Ambrata Italien / 33cl	5°	7
Erdinger Hefe Weizen Deutschland / 50cl	5.3°	9
Panache 33 cl		6
Panache 50 cl		8
Monaco 33 cl Grenadine, Bier, Limonade		6
Moretti Zero Italien / 33 cl		6

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 kräutigen Empfindungen und den Geschmack bestimmter Alkohole zu imitieren.

SPRITZZERO ♦ 11

Alkoholfrei Bitter, Alkoholfrei Schaumwein, Soda



VIR-GIN BASIL SMASH ♦ 12

Alkoholfrei Gin, Zitronensaft, Basilikum, Zuckersirup



NO-GRONI ♦ 12

Alkoholfrei Gin, Alkoholfrei Vermut, Alkoholfrei Bitter



BELLINO ♦ 11

Pfirsich Puree, Alkoholfrei Schaumwein



PASSIONISTA ♦ 12

Passionfruchtpurée, Zitronensaft, Zuckersirup,
Alkoholfrei Schaumwein, Vanilla Extract



WEIN

WEISS ♦ 1 DI / Fl.

Bleu de Bleu, Cave de Genève 7 48
Chasselas, Genf, Schweiz

Domaine Laporte, le Bouquet 8 54
Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich

Domini Veneti, Raudii 9 59
Garganega, Valpolicella, Italien

Gespritzter 8
Süss / Sauer

ROT ♦ 1 DI / Fl.

Flor de Morca Campo de Borja 8 54
Garnacha, Aragon, Spanien

Château Cap de Faugères 9 59
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Bordeaux, Frankreich

Elio Altare 10 66
Barbera d'Alba, Piemont, Italien

Collazzi 92
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot, Petit Verdot, Toscana, Italien

ROSE ♦ 1 DI / Fl.

Pure, Maison Mirabeau 9 58
Rosé, Côte de Provence, Frankreich

SCHAUMWEIN

GLAS ♦ 1 DI

Prosecco L'Anima di Vergani 9
Extra Dry, Italien

Champagne Rosé Jean Diot 16
Brut Rosé, Crayons de Vigne, Frankreich

Kir Royal 18
Crème de Cassis, Champagne Rosé

FLASCHE ♦ 7.5 DI

Prosecco L'Anima di Vergani 59
Extra Dry, Italien

Franciacorta Ca'del Bosco 92
Extra Brut, Cuvée Prestige, Italien

Champagne Brut Jean Diot 98
Brut, Premier Regard, Frankreich

Champagne Rosé Jean Diot 105
Brut Rosé, Crayons de Vigne, Frankreich

Champagne Brut Ruinart 160
Blanc de Blancs, Frankreich

Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 290
Brut, Millésime 2013, Frankreich