



SAISONALE
SPEZIALITÄTEN

QUEEN BEE

Portwein · Wermut · Bitter · Zitrone
Honig · Himbeere

24

PURPLE HAZE

Cognac · Lavendel · Pineau des Charentes
Zitrone · Orange

23

BLUSH & BITE

Gin · Wermut · Pfeffer

23

HOMERUN

Sake · Cachaça · Holunder · Limette
Tonic · Basilikum

24

VENTO

Grappa · Zitrone · Honig · Kamille

23

KNACKNUSS

Whiskey · Amaro · Orange
Honig · Verjus · Nuss

23

CUCKOO'S NEST

Whisky · Zitrone · Passionsfrucht
Galgant · Piment · Vanille

23

KLASSIKER
DER KRONENHALLE BAR

AURORA
Sake · Gin · Holunder · Limette
Gurke · Orangenblüte
23

DEAD BADGER
Gin · Zitrone · Zitronengras
Galgant · Ingwer · Bier
24

JUMP
Whisky · Pineau des Charentes
Sherry · Bitter
23

NUSSKNACKER
Cashew Brandy · Whiskey · Sherry
Verjus · Piment · Vanille
23

LOST IN BERLIN
Wermut · Amaro · Quitte
23

FAIRY TALES
Aprikosenbrand · Zitrone · Kirsche
Minze · Champagner
24

ZEITLOSE
TROUVAILLEN

ADONIS
Marsala · Cashew Brandy
Wermut · Bitters
23

WERMUT COCKTAIL
Wermut · Dry Curaçao
23

RICKEY
Gin · Quitte · Limette · Soda
24

PALOMA
Tequila · Grapefruit · Limette
Agave · Soda
24

PINEAPPLE JULEP
Whiskey · Ananas · Minze
23

QUEENS PARK
SWIZZLE
Rum · Limette · Bitters · Minze
24

DARK‘N’STORMY
Rum · Amaro · Limette
Ingwer · Soda
24

BRANDY CRUSTA
Cognac · Zitronen · Morellino
Cointreau · Bitters
23

ALKOHOLFREIE
DRINKS

CARPE DIEM

Cranberry · Yuzu · Bittersirup
Himbeere · Ingwer

20

ALLMEN

Agave · Limette · Chilli · Koriander
Passionsfrucht

20

LED ZEPPELIN

Rum · Amaro · Wermut · Zitrone
Grapefruit · Blutorange

20

HOPS & HERBS

Amaro · Wermut · Zitrone · Bier

20

MONIMOCKTAIL

Wermut · Bitter · Zitrone · Salbei
Honig · Soda

20

PHILIPPONNAT
Royal Réserve, brut
Cuvée sélectionnée
par Mme Hulda Zumsteg
1dl | 23
7.5dl | 161

ANDRÉ CLOUET
brut Rosé
1dl | 27

PHILIPPONNAT
Blanc des Blancs, extra-brut
2015/16
7.5dl | 270

PHILIPPONNAT
Royal Réserve, Clos des Goisses,
Brut millésimé, 2013/14
Cuvée sélectionnée
par Mme Hulda Zumsteg
7.5dl | 470

Weissweine

SAINT-SAPHORIN
La Redoute, Schweiz
1dl | 11

CHABLIS
Henri de Vilamont
Frankreich
1dl | 13

SANCERRE
Cave Prieuré, Frankreich
1dl | 13

PINOT BIANCO
Manincor, Italien
1dl | 13

Rotweine

BORDEAUX
Château Paveil de Luze
Margaux, Frankreich
1dl | 14

RIOJA
Solar de Mendieta Crianza
Spanien
1dl | 11

Inhalt

2	Rhum Agricole, Ron & Rum
3	Cachaça Brasilien
4	Single Malt Whisky
6	Whisky & Whiskey
7	American Whiskey
8	Cognac
8	Armagnac
8	Brandy
9	Calvados
9	Mezcal
9	Tequila
10	Obstbrand
11	Grappa
11	Pisco
12	Gin
14	Genever, Aquavit
14	Vodka
15	Wermut
16	Aperitif, Amaro
17	Sherry
17	Portwein
18	Likör

**RHUM AGRICOLE,
RON & RUM**

Französischer Stil 4cl

Barbancourt 8	18
<i>Haiti, 43%</i>	
Bielle Blanc	17
<i>Marie-Galante, 59%</i>	
Clairin Vaval	17
<i>Haiti, 52.5%</i>	
Depaz XO	21
<i>Martinique, 45%</i>	
Montebello 10	18
<i>Guadeloupe, 42%</i>	
Paranubes	17
<i>Oaxaca, 54%</i>	
Rivers Antoine	17
<i>Grenada, 69%</i>	
William Hinton Rum	17
<i>Madeira, 59%</i>	

Spanischer Stil 4cl

Abuelo XV Oloroso	18
<i>Panama, 40%</i>	
Bacardi 8	17
<i>Kuba, 40%</i>	
Havana Club Añejo 3 Años	17
<i>Kuba, 40%</i>	
Nicaragua 2004 13	18
<i>Cave Guildive, Nicaragua, 66%</i>	
Santa Teresa	17
<i>Venezuela, 40%</i>	

Englischer Stil 4cl

Batavia Arrack E.D. Dekker's	17
<i>Indonesien, 50%</i>	
Clarendon 14	18
<i>Cave Guildive, Jamaica, 68%</i>	
Ed's Customized Strength	17
<i>Karibik, 40%</i>	
El Dorado 15	18
<i>Guyana, 43%</i>	
Gosling's Black Seal	17
<i>Bermuda, 40%</i>	
Old Monk 7	17
<i>Indien, 42.8%</i>	
Smith & Cross	17
<i>Jamaika, 57%</i>	

CACHAÇA

BRASIL IEN 4cl

Iguaçu	16
<i>Humbel, 40%</i>	
Umburana	17
<i>Cave Guildive, 46%</i>	
Jequitiba	17
<i>Cave Guildive, 47%</i>	

SINGLE MALT
WHISKY

<i>Highland & Speyside</i>	4cl 2cl
Aberlour a'bunadh, 60.7%	24
Balvenie 14	21
Caribbean Cask, 43%	
Benriach 21, 46%	35 18
Glenfarclas 25, 43%	25
Glenturret 16, 50%	29
Old Pulteney 12, 40%	19
The Dalmore 21, 43.8%	125
The Dalmore 25, 42%	250
The Dalmore Cigar Malt, 44%	28
The Dalmore King Alexander III, 40%	59
The Macallan 12 Sherry Oak, 40%	23
The Macallan 18 Sherry Oak, 43%	79 41
<i>Isle of Islay</i>	4cl 2cl
Ardbeg 10, 46%	19
Bowmore 15, 43%	21
Bruichladdich Port Charlotte, 50%	23
Bunnahabhain 18, 46.3%	49 26
Lagavulin 16, 45%	23
Laphroaig 10, 40%	19
<i>Lowland</i>	4cl
Auchentoshan Three Wood, 43%	19

<i>Island</i>	4cl
Arran Sherry Cask The Bodega, Arran, 55.8%	23
Highland Park 12 Orkney, 40%	17
Kronenhalle Whisky, Ledaig 12, 48.4%	22
Springbank 15 Campbeltown, 46%	25
<i>Japan</i>	4cl
Chichibu, The Peated, 53.5%	39
Nikka from the Barrel, 51.4%	19
Suntory Hibiki Harmony, 43%	28
Yamazaki 12, 43%	33
Yamazaki 18, 43%	120
<i>Schweiz</i>	4cl
Macardo, Port Cask, 54%	23
<i>Frankreich</i>	4cl
Michel Couvreur, Candid, 49%	25
Michel Couvreur, Blossoming Auld Sherried, 45%	33

WHISKY & WHISKEY

<i>Blended Scotch</i>	4cl
Johnnie Walker Black Label 40%	17
<i>Irish Whiskey</i>	4cl
Dingle Pot Still, 46.5%	25
John Jameson, 40%	17

AMERICAN WHISKEY

<i>Rye</i>	4cl
Michter's Rye, 42.5%	17
Rittenhouse Rye, 50%	17
Russell's Reserve 6, 45%	24
Wild Turkey Rye, 40.5%	19
<i>Bourbon</i>	4cl 2cl
Baker's 7, 53.5%	19
Blanton's Gold Edition, 51.5%	55 28
Bomberger's Declaration Straight Bourbon, 54%	31
George Dickel No. 12, 45%	17
Michter's Bourbon, 45.7%	17
Shenk's Homestead Kentucky Sour Mash, 45.6%	28
Weller 12, 45%	31
Wild Turkey 81, 40.5%	17
Wild Turkey 101, 50.5%	19

COGNAC 2cl | 1cl

Daniel Bouju Très Vieux 53.4%	23
Guy Pinard VSOP, 40%	16
Guy Pinard XO, 40%	26
Hennessy XO, 40%	26
Louis XIII de Remy Martin 40%	150 75
Rémy Martin XO, 40%	26

ARMAGNAC 2cl

Marquis de Montesquiou XO 43%	23
----------------------------------	----

BRANDY 2cl

Helsinki Applejack <i>Finnland, 43%</i>	14
Lustau Solera Gran Reserva <i>Spanien, 40%</i>	14
Nana Cashew Brandy <i>Ghana, 43%</i>	14

CALVADOS 2cl

Calvados Christian Drouin 40%	12
Comte Louis de Lauriston 1982, 42%	28

MEZCAL 4cl

Don Mateo Pechuga, 45%	18
Encantado, 43%	16
Los Danzantes Añejo, 46%	18

TEQUILA 4cl | 2cl

Casa Dragones Joven, 40%	60
Cascahuin Extra Añejo, 43%	21
Terralta Reposado, 40%	17
G4 Blanco, 40%	16
Jose Cuervo Reserva de la Familia Añejo, 38%	50 27

OBSTBRAND	2cl
Abricot	12
<i>Studer, Schweiz, 41%</i>	
Buddhas Hand,	14
<i>Orator, Schweiz, 42%</i>	
Gravensteiner	24
<i>Rochelt, Österreich, 50%</i>	
Himbeere	14
<i>Erismann, Schweiz, 40%</i>	
Knollbirne	14
<i>Streuli's, Schweiz, 42%</i>	
Marille	28
<i>Rochelt, Österreich, 50%</i>	
Mirabelle	12
<i>Erismann, Schweiz, 43%</i>	
Orangengeist	14
<i>Orator, Schweiz, 41.5%,</i>	
Quitte	12
<i>Erismann, Schweiz, 41%</i>	
Schattenmorelle	14
<i>Humbel, Schweiz, 43%</i>	
Vieille Prune	12
<i>Humbel, Schweiz, 40%</i>	
Vogelbeer	25
<i>Hämmerle, Österreich, 45%</i>	

GRAPPA	2cl
Berta Tre Soli Tre, 44%	18
Brunello di Porta	13
San Pancrazio Principe, 43%	
PISCO	4cl
Capel, Chile, 40%	17
Siete Tinajas Acholado	17
<i>Peru, 42%</i>	

GIN	4cl
Bombay Sapphire <i>England, 40%</i>	16
Botanist <i>Schottland, 46%</i>	16
Deux Frères <i>Schweiz, 43%</i>	18
Doppelwacholder <i>Schweiz, 45%</i>	16
Edelschwarz <i>Italien, 47%</i>	18
Gardener <i>Frankreich, 42%</i>	17
Kronenhalle Gin <i>Schweiz, 45%</i>	17

Gordon's <i>England, 37.5%</i>	16
Hayman's Old Tom Gin <i>England, 41.4%</i>	16
Hendrick's <i>Schottland, 41.4%</i>	16
Old Raj <i>Schottland, 55%</i>	20
Plymouth <i>England, 41.2%</i>	16
Rosy's Gin <i>Schweiz, 40%</i>	16
Rutte Sloe <i>Niederlande, 30%</i>	16
Sipsmith <i>England, 41.6%</i>	20
Tanqueray <i>England, 43.1%</i>	16
<i>Wir führen bei Gins ein wechselndes Angebot. Wir beraten Sie gerne.</i>	

GENEVER, AQUAVIT 4cl

Helsinki Fiskehamns Akvavit 17
Finnland, 41.5%

Rutte Old Simon Genever 17
Niederlande, 35%

VODKA 4cl

Absolut Elyx 18
Schweden, 42.3%

Beluga Gold 36
Russland, 40%

Belvedere 18
Polen, 40%

Grey Goose 18
Frankreich, 40%

Ketel One 16
Niederlande, 40%

Kronenhalle Vodka 16
Schweiz, 40%

WERMUT 4cl

Antica Formula 14
Italien, 16.5%

Byrrh 12
Frankreich, 18%

Carpano Bianco 12
Italien, 15%

Carpano Dry 12
Italien, 18%

Carpano Rosso 12
Italien, 16%

Cocchi Americano 12
Italien, 16.5%

Dubonnet 12
Frankreich, 15.8%

Kina LAero d'Or Matter 12
Schweiz, 18%

Lillet Blanc 12
Frankreich, 17%

Lustau Vermut Blanco 12
Spanien, 15%

Noilly Prat 12
Frankreich, 18%

Punt e Mes 12
Italien, 16%

APERITIF, AMARO 4cl

Amaro Nonino Quintessentia <i>Italien, 35%</i>	13
Amaro Sfumato Rhabarbaro <i>Italien, 20%</i>	13
Aperol, <i>Italien, 11%</i>	13
Averna, <i>Italien, 29%</i>	13
Braulio Riserva, <i>Italien, 24,7%</i>	13
Campari, <i>Italien, 23%</i>	13
Cynar, <i>Italien, 16,5%</i>	13
Fernet Branca, <i>Italien, 39%</i>	13
Gran Classico, <i>Schweiz, 28%</i>	13
Montenegro, <i>Italien, 23%</i>	13
Pineau de Charentes 4 yo <i>Frankreich, 18%</i>	13
Pineau de Charentes 15 yo <i>Frankreich, 18%</i>	13
Pineau de Charentes 2001 <i>Frankreich, 18%</i>	15
Pommeau, <i>Frankreich, 17%</i>	13
Ramazotti, <i>Italien, 30%</i>	13
Suze, <i>Frankreich, 20%</i>	13
Weissflog, <i>Schweiz, 20%</i>	13

SHERRY 5cl

Amontillado, Lustau, 18.5%	13
Fino, Valdespino, 15%	11
Oloroso, Lustau, 20%	13
Pedro Ximenez, Lustau, 17%	13

*Wir führen bei Sherrys
ein wechselndes Angebot.
Wir beraten Sie gerne.*

PORTWEIN 5cl

Fonseca Bin 27 20%	11
Graham's 20 years 20%	18
Taylor's Chip Dry White 20%	11
Presidential 30 years 20%	23

LIKÖR 4cl

Amaretto Disaronno <i>Italien, 28.5%</i>	16
Baileys <i>Irland, 17%</i>	15
Bénédictine <i>Frankreich, 40%</i>	16
Chambord <i>Frankreich, 18.5%</i>	15
Chartreuse Jaune <i>Frankreich, 40%</i>	17
Chartreuse Verte <i>Frankreich, 55%</i>	19
Cointreau <i>Frankreich, 40%</i>	15
Crème de Banane <i>Schweiz, 26%</i>	15
Crème de Cacao <i>Schweiz, 24%</i>	15
Drambuie <i>Schottland, 40%</i>	15
Frangelico <i>Italien, 20%</i>	15
Galliano <i>Italien, 30%</i>	15

Génépi <i>Frankreich, 40%</i>	17
Grand Marnier <i>Frankreich, 40%</i>	16
Heering Cherry Brandy <i>Dänemark, 24%</i>	15
Kahlúa <i>Mexiko, 20%</i>	15
Maraschino Luxardo <i>Italien, 32%</i>	16
Morelino Humbel <i>Schweiz, 35%</i>	16
Sambuca <i>Italien, 40%</i>	15
St. Germain <i>Frankreich, 28%</i>	15

BIER

Braugold Eichhof <i>Offenausschank</i>	30cl 7.50
Craft Beer <i>wechselndes Angebot</i>	33cl 8.50
Eichhof alkoholfrei	33cl 7.50
Erdinger Weissbier	33cl 8

MINERALWASSER

SOFTDRINKS

Coca Cola	20cl 7.50
Coca Cola Zero	33cl 7.50
Elmer Citro	30cl 7.50
Knutwiler mit Kohlensäure	33cl 7.50
Knutwiler ohne Kohlensäure	33cl 7.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl 7.50
Schweppes Ginger Ale	20cl 7.50
Schweppes Tonic Water	20cl 7.50
Swiss Mountain Spring Ginger Beer	30cl 7.50
Swiss Mountain Tonic	30cl 7.50

Fisch und Meeresfrüchte

Blinis au saumon fumé
avec ou sans
caviar «Osciètre»

39 | 168

Crevetten-Cocktail

39

Saumon fumé
mit Toast und Butter

42

Fleisch

Balleronsalat

29

Bündnerfleisch

39

Carpaccio vom Rind
mit Parmesan

39

Pinsa mit
San Daniele Rohschinken
und Rucola

35

Roastbeef
mit Sauce tartare

41

Tatar
mit Toast und Butter

48

Terrine de foie gras
«Maison»

44

Vegetarisch

Avocado à la vinaigrette

18

Burrata Pugliese
auf Kräutersalat*

21

Pita Brot mit Rucola, Tomaten
und Stracciatella

18

Pita Brot mit Humus

16

Vegetarisches Tatar
«Kronenhalle»*

33

** Bitte beachten Sie, dass wir
von 13.30 bis 18 Uhr diese Speise
nicht servieren können.*



KRONENHALLE BAR

Gastgeber

Christian Heiss

Chef de Bar

David Marxer

Stellvertretender Chef de Bar

Ariful Hoque

Gabriela Kalbermatten

Jessica Kollar

Danil Mykhailuk

Piergiorgio Nonnis

Jamie Ortega

Manon Pellicorio

Simon Pfau

Pascale Schröder

Johannes van Ooyen

Am 6. November 1965 ist es so weit. Mit der Eröffnung der Kronenhalle Bar wird der Grundstein für eine Bar-Historie gelegt, die bis heute dem Wunsch des Gründers Gustav Zumsteg folgend «sans pareil» ist und mit ebensolcher Ambition ihre einzigartige Geschichte fortschreibt. «Die Kronenhalle-Bar öffnete in den Räumen eines ehemaligen Coiffeur-Geschäfts, nur wenige Meter oberhalb des Restaurants an der Rämistrasse 4, ihre Türen», schreibt die Neue Zürcher Zeitung anlässlich des gesellschaftlichen Ereignisses dazumal.

Gustav Zumsteg ist der Sohn von Hulda und Gottlieb Zumsteg, die das Restaurant im ehemaligen Hotel Couronne 1924 erwerben und nach Umgestaltung als Restaurant Kronenhalle bis zu Huldas Tod im Jahre 1984 betreiben. Huldas Naturell als herausragende, zuvorkommende Gastgeberin ist geschuldet, dass das Restaurant zu einem kulinarischen Highlight und angesagten Treffpunkt Zürichs und folglich der ganzen Welt wird. Fortan gastieren am Bellevue Platz zeitgenössische nationale und internationale Künstler und Persönlichkeiten wie Friedrich Dürrenmatt, Gottfried Keller, Coco Chanel oder Tina Turner. Nach anfänglichem Zweifel gegenüber Gustavs Idee, eine Bar im angrenzenden Coiffure zu initiieren, vertraut Hulda der Vision ihres Sohnes und stimmt zu. Anno 1965 nimmt eine «barliche» Erfolgsgeschichte ihren Lauf.

Für die Kronenhalle Bar gewinnt Gustav Zumsteg den Zürcher Architekten und Designer Robert Haussmann. Unverändert bis in die Jetztzeit trägt das Interieur der Kronenhalle Bar die Handschrift von Haussmann. Seine elegante Mahagoni-Vertäfelung schlägt sich nicht nur meterhoch bis an die Decke, sondern umgibt auch den meterlangen Tresen, das Herzstück und Zentrum einer jeden und natürlich der Kronenhalle Bar.

«Sans pareil» ist auch das von den Schweizer Brüdern Diego und Alberto Giacometti kreierte Einrichtung mit fünfarmigen Lichtkugeln aus Alabaster, jeweils zwei Hänge- und Stehlampen, zehn Bistro-tische mit rot-weissen Marmorplatten auf Bronzebeinen und mit grünem Saffianleder überzogene Bänke und Stühle.

Zu den Freunden von Gustav Zumsteg, Bonvivant, Seidenhändler und Wegbegleiter der Pariser Kunst- und Galerieszene, zählen Modedesigner wie Yves Saint Laurent oder Christian Dior und die Maler Robert Rauschenberg oder Joan Miró, die wie Pablo Picasso und andere mit unikalenen, dem Hause gestifteten Kunstwerken den Raum be-seelen. Heute, nach dem Tod der Familie Zumsteg ruht deren Vermächtnis in den Händen der Hulda und Gustav Zumsteg-Stiftung, die nach testamentarisch verfügbarem Wunsch Gustav Zumstegs die Bilder an Ort und Stelle belässt.

Mit ihren herausragenden Gastgeber*innen erhebt sich die Kronenhalle als klassische American Bar zu einem Kunstforum auf allen Ebenen. Aus dem Baur au Lac kommend legt Paul Nüesch als erster Chef de Bar das Fundament für die oberste Maxime der hier waltenden universalen Gastlichkeit: stets ist jeder Gast herzlich willkommen und soll sich auf seine Art wohlfühlen. Das meistert auch Peter Roth, der im Jahre 1976 in Paul Nüeschs Fussstapfen tritt und 40 Jahre lang Regie hinter dem Tresen führen wird. Der gebürtige Aargauer kreiert alkoholfreie Frucht-drinks für Chagall und Miró, mixt hochprozentige Signature Drinks und verleiht «seinem Wohnzimmer» eine unverwechselbare Note, die seine Regieassistentin kongenial untermauert: Hildegard Müllner. Als leidenschaftliche Gastgeberin mit einem Faible für kräftige Drinks charakterisiert die gebürtige Österreicherin die gute Seele des Hauses.

Die Barkultur der Kronenhalle Bar war und ist den höchsten Standards verpflichtet, geprägt von fachlichem Geschick, respektvollem Umgang, Kreativität und Offenheit für die Wünsche der Gäste aller Couleurs. Heute liegt diese Tradition in den Händen von Barchef Christian Heiss, der zuvor zwölf Jahre lang an der Seite von Peter Roth gearbeitet hat. Seine Passion für Bargeflüster, kreative und klassische Cocktailkunst und das Zwischenmenschliche spiegelt sich in jedem seiner Rezepte und Gastfreundschaft wider. Christian Heiss' selbst gelegter Anspruch bei Übernahme des Bartresens in einer der traditionsreichsten und weltberühmten Bar ist ihm gelungen: das weiterzuleben, was gelebt worden ist. Die seit Beginn tradierten «Geschichtsbücher» der Kronenhalle Bar sind Zeugnis dieser Lebhaftigkeit. Sie bergen jene Rezepte, die einst durch die Interaktion zwischen den jeweiligen Barchefs und ihren Gästen kreiert worden sind.

Gemeinsam mit seinem Stellvertreter David Marxer vertieft Christian Heiss die Geschichte der Kronenhalle Bar auf seine und damit erneut individuelle Weise. Weltberühmt und vielfach ausgezeichnet vereint die Kronenhalle Bar auch unter ihrer Ägide Barkultur und Gastlichkeit auf höchstem Niveau.

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

©2025, Kronenhalle Bar.

Alle Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, einschliesslich der Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben vorbehalten.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Mia Bavandi
Texte

Gottschalk+Ash Int'l
Gestaltung

