



SAISONALE
SPEZIALITÄTEN

YELLOW SUBMARINE
Mezcal · Sanddorn · Enzian · Limette
Aprikose · Chartreuse

23

BEE EASY
Rhum · Himbeere · Passionsfrucht
Limette · Honig

23

BOARDWALK
Gin · Buddhas Hand · Pfirsich
Weinaperitif · Bitters

23

FLOR DEL SOL
Gin · Passionsfrucht · Vanille
Champagner

24

PURPLE HAZE
Cognac · Pineau des Charentes
Lavendel · Zitrone · Orange

23

ÖPIS FEINS
Südwein · Pineau des Charentes
Akvavit · Traube · Sellerie

Tonic

23

ALKOHOLFREIE
DRINKS

CARPE DIEM

Cranberry · Yuzu · Bittersirup
Himbeere · Ingwer

18

RED LIPS

Cassis · Holunder · Zitrone · Soda

18

KIKEON

Tomate · Zitrone · Gewürze
Olivenöl

18

KLASSIKER
DER KRONENHALLE BAR

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

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

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

JASMINE
Gin · Orange · Zitrone · Bitter
23

BRANDY CRUSTA
Cognac · Zitrone · Morellino
Cointreau · Bitters
23

FRENCH CONNECTION
Whisky · Wermut · Enzian
23

OAXACANITE
Tequila · Mezcal · Limette
Honig · Bitters
23

NUCLEAR DAIQUIRI
Rum · Limette · Chartreuse
Falernum
23

BAMBOO «KRONENHALLE»
Sherry · Wermut
Mirabelle · Traube · Minze
Bitters
20

ADONIS «KRONENHALLE»
Marsala · Wermut
Cashew Brandy · Bitters
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
2013/14
7.5dl | 260

PHILIPPONNAT
Royal Réserve, Clos des Goisses,
Brut millésimé, 2011/12
Cuvée sélectionnée
par Mme Hulda Zumsteg
7.5dl | 430

Weissweine

SAINT-SAPHORIN
La Redoute, Schweiz
1dl | 11

CHABLIS
Domaine Michaut
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 | 10

Inhalt

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

RHUM AGRICOLE,
RON & RUM

<i>Französischer Stil</i>	4cl
Barbancourt 8 <i>Haiti, 43%</i>	18
Bielle Blanc <i>Marie-Galante, 59%</i>	17
Clairin Vaval <i>Haiti, 52,5%</i>	17
Depaz XO <i>Martinique, 45%</i>	21
Ilha Da Madeira Rum Nation <i>Madeira, 50%</i>	17
Montebello 10 <i>Guadeloupe, 42%</i>	18
Paranubes <i>Oaxaca, 54%</i>	17
Rivers Antoine <i>Grenada, 69%</i>	17
 <i>Spanischer Stil</i>	 4cl
Abuelo XV Oloroso <i>Panama, 40%</i>	18
Bacardi 8 <i>Kuba, 40%</i>	17
Havana Club Añejo 3 Años <i>Kuba, 40%</i>	17
Nicaragua 2004 13 <i>Cave Guildive, Nicaragua, 66%</i>	18
Santa Teresa <i>Venezuela, 40%</i>	17

<i>Englischer Stil</i>	4cl
Batavia Arrack E.D. Dekker's <i>Indonesien, 50%</i>	17
Caroni 1997 <i>Bristol Spirits, Trinidad & Tobago, 56.4%</i>	49
Clarendon 14 <i>Cave Guildive, Jamaica, 68%</i>	18
Ed's Customized Strength <i>Karibik, 40%</i>	17
El Dorado 15 <i>Guyana, 43%</i>	18
Gosling's Black Seal <i>Bermuda, 40%</i>	17
Old Monk 7 <i>Indien, 42.8%</i>	17
Smith & Cross <i>Jamaika, 57%</i>	17

CACHAÇA	
BRASILIEN	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>The Dalmore Collection</i>	4cl
The Dalmore 12, 40%	17
The Dalmore 18, 40%	49
The Dalmore 21, 43.8%	125
The Dalmore 25, 42%	250
The Dalmore	28
Cigar Malt, 44%	
The Dalmore	59
King Alexander III, 40%	
The Dalmore	20
Port Wood, 46.5%	

Highland & Speyside 4cl | 2cl

Aberlour a'bunadh, 60.7% 24

Balvenie 14 21

Caribbean Cask, 43%

Benriach 21, 46% 35 | 18

Glenturret 16, 50% 29

Old Pulteney 12, 40% 19

The Macallan 12 23

Sherry Oak, 40%

The Macallan 18 79 | 41

Sherry Oak, 43%

Isle of Islay 4cl | 2cl

Ardbeg Wee Beastie 5 19
47.5%

Bowmore 15, 43% 21

Bruichladdich 23

Port Charlotte, 50%

Bunnahabhain 18, 46.3% 49 | 26

Lagavulin 16, 45% 23

Laphroaig 10, 40% 19

Lowland 4cl

Auchentoshan 19

Three Wood, 43%

Island 4cl

Arran Sherry Cask 23

The Bodega, Arran, 55.8%

Highland Park 12 17

Orkney, 40%

Isle of Jura 12, 40% 17

Springbank 15 25

Campbeltown, 46%

Japan 4cl

Nikka from the Barrel, 51.4% 19

Suntory Hibiki Harmony, 43% 28

Schweiz 4cl

Langatun 14, 49% 28

Macardo, Port Cask, 54% 23

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
<i>Canadian Whisky</i>	4cl
Crown Royal, 40%	18

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 Special Reserve, 45%	19
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 Paradis, 40%	65
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
Chinaco Reposado, 40%	17
G4 Blanco, 40%	16
Jose Cuervo Reserva de la Familia Añejo, 38%	50 27

OBSTBRAND	2cl
Abricot	12
<i>Domaine Beyeler Schweiz, 41%</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>Humbel, Schweiz, 43%</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>Reisetbauer, Österreich, 41.5%</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

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>Wechselndes Angebot</i>	

GENEVER, AQUAVIT	4cl
Helsinki Fiskehamns Akvavit	17
<i>Finnland, 41.5%</i>	
Rutte Old Simon Genever	17
<i>Niederlande, 35%</i>	

VODKA	4cl
Absolut Elyx	17
<i>Schweden, 42.3%</i>	
Belvedere	18
<i>Polen, 40%</i>	
Grey Goose	18
<i>Frankreich, 40%</i>	
Kauffman	18
<i>Russland, 40%</i>	
Ketel One	16
<i>Niederlande, 40%</i>	
Wodotschka	16
<i>Schweiz, 40%</i>	

WERMUT	4cl
Antica Formula	14
<i>Italien, 16.5%</i>	
Byrrh	12
<i>Frankreich, 18%</i>	
Carpano Bianco	12
<i>Italien, 15%</i>	
Carpano Dry	12
<i>Italien, 18%</i>	
Carpano Rosso	12
<i>Italien, 16%</i>	
Cocchi Americano	12
<i>Italien, 16.5%</i>	
Dubonnet	12
<i>Frankreich, 15.8%</i>	
Kina LAero d'Or Matter	12
<i>Schweiz, 18%</i>	
Lillet Blanc	12
<i>Frankreich, 17%</i>	
Lustau Vermut Blanco	12
<i>Spanien, 15%</i>	
Noilly Prat	12
<i>Frankreich, 18%</i>	
Punt e Mes	12
<i>Italien, 16%</i>	

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 Fernando de Castilla <i>17%</i>	11
Fino Inocente Valdespino <i>15%</i>	11
Oloroso VOS Valdespino <i>21%</i>	13
Pedro Ximenez Emilio Lustau <i>17%</i>	13

Wechselndes Angebot

PORTWEIN 5cl

Fonseca Bin 27 <i>20%</i>	11
Graham's 20 years <i>20%</i>	18
Taylor's Chip Dry White <i>20%</i>	11
Presidential 30 years <i>20%</i>	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
38

Saumon fumé
mit Toast und Butter
42

Fleisch

Balleronsalat

29

Bresaola mit Parmesan
und Ruccola

36

Bündnerfleisch

39

Carpaccio vom Rind
mit Parmesan

39

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

Vegetarisches Tatar
«Kronenhalle»

33



KRONENHALLE BAR

Gastgeber

Christian Heiss

Chef de Bar

David Marxer

Stellvertretender Chef de Bar

Ariful Hoque

Nicola Čolić

Gabriela Kalbermatten

Jessica Kollar

Danil Mykhailuk

Piergiorgio Nonnis

Christos Papakrivos

Manon Pellicorio

Pascale Schröder

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 verfügtem 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 Nüesch's Fusstapfen tritt und 40 Jahre lang Regie hinter dem Tresen führen wird. Der gebürtige Aargauer kreierte alkoholfreie Frucht-drinks für Chagall und Miró, mixt hochprozentige Signature Drinks und verleiht «seinem Wohnzimmer» eine unverwechselbare Note, die seine Regieassistenz 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

©2024, 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

