

SAISON

HOUDINI-EISTEE

täglich frisch, nach eigenem Rezept

3 dl 4.80 / 5 dl 6.80

GINGER BEER VON APPENZELLER

mit Ingwer fermentiertes Bier - erfrischend und mit angenehmer Schärfe

3.3 dl-Flasche / 8.00

BATIDA DI COCCHI ROSATO

Cocchi Rosa, Limettensaft, Rohrzuckersirup und Gurke

14.50

HENDRICKS' CUCUMIS

Hendrick's Gin und prickelnde Gurkenlimonade

18.00

ROSÉ VISAN "À FLEUR DE PAMPRE" 2017

leichter Roséwein aus Frankreich

1 dl 6.00 / 7.5 dl 39.00

Alles von der Bar darf mit ins Kino.

Bestellung bitte an der Bar.

Preise in CHF und inkl. MwSt.

Sofern nicht anders deklariert, wird Schweizer Fleisch verwendet.

KAFFEE

von der Rösterei Henauer

Espresso Ristretto Macchiato*	4.50
Espresso Doppio	5.60
Kaffee	4.50
Cappuccino*	5.20
Latte Macchiato*	5.50
Grosse Schale*	5.50

TEE

von The Queen Camellia Tea House

Chai Latte*	5.50
Ceylon Earl Grey Pfefferminze Verveine	4.50
Rooibos-Vanille Lung Ching II (Grüntee)	
Frischer Ingwer- oder Pfefferminztee im Kännchen	7.00

*auf Wunsch mit Sojamilch

MINERAL

FLASCHE

Elmer Mineral mit ohne	3.3dl	4.80
Vivi Kola aus Eglisau	3.3dl	6.00
Coca-Cola Coca-Cola Zero	3.3dl	4.80
Sinalco	3.3dl	4.80
Rivella blau	3.3dl	4.80
Pepita	3.3dl	4.80
Lurisia Chinotto	2.8dl	6.00
San Pellegrino Bitter	1dl	4.50
Gazosa Heidelbeere Bitterorange	3.5dl	6.00
Lemonaid Limette Maracuja	3.3dl	6.50
ChariTea Mate	3.3dl	6.50
Seicha Matcha Limette	3.3dl	6.50
Hofgarten Rhabarberschorle	3dl	6.00
Cucumis Gurkenwasser	3.3dl	6.50
Thomas Henry Spicy Ginger	2dl	5.50
Goldberg Tonic Water	2dl	4.80
Goldberg Bitter Lemon	2dl	4.80
Goldberg Ginger Ale	2dl	4.80

OFFEN

Elmer Mineral mit	3dl	5dl	4.20	6.00
Eistee Bio Alpenkräuter			4.50	6.20

SIRUP

von Le Sirupier de Berne

Cassis Himbeere Minze	3dl	4.00
Holunder Rhabarber Granatapfel mit Kohlensäure	3dl	4.50
Houdinli-Sirup für die Kleinen	2dl	1.00

SAFT

Ramseier Hochstämmer* Apfel/Birne, naturtrüb	3dl	4.80
Ramseier Orangensaft naturrein	3dl	4.80
Cranberry*	3dl	4.80
Tomatensaft	2dl	5.00
Ramseier Suure Moscht	4% 4.9dl	6.50

*auf Wunsch auch als Schorle

BIER

VOM FASS

	2dl	3dl	5dl
Lager Appenzeller	4.00	4.90	7.50
Köhler-Bier Appenzeller, Amber	4.20	5.60	8.30
Panaché	4.00	4.90	7.50

FLASCHE

Vollmond Appenzeller	3.3dl	7.00
Tannenzäpfle Rothaus, Pils	3.3dl	6.50
Rekord Turbinenbräu, naturtrüb	3.3dl	6.50
Orion Turbinenbräu, IPA	3.3dl	6.50
India Pale Ale Appenzeller	3.3dl	8.50
Weizenbier Appenzeller	5 dl	8.00
Sonnwendlig Appenzeller, alkoholfrei	3.3dl	5.50

SPRITZ

Gespritzter Weisswein süss sauer	7.50
Aperol Spritz Prosecco, Aperol	11.50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda	11.50

SCHAUMWEIN

1 dl / 7.5 dl

Prosecco, Extra Dry, Vigneti del Fait

8.50/56.00

Glera – Conegliano-Valdobbiadene DOCG, Italien

WEISSWEIN

Les Tours de la Hitaire

6.50/41.00

Ugni Blanc, Colombard, Gros Manseng – Côtes de Gascogne, Frankreich 2017

Leicht und spritzig. Duftet nach Zitrus- und exotischen Früchten.

Chardonnay Fruit Gascogne

7.00/47.00

Chardonnay – Côtes de Gascogne, Frankreich 2016

Mittelschwer und fruchtbetont. Duftet nach Zitrusfrüchten, weissen Blüten und Vanille.

Bäder Riesling trocken bio

7.50/49.00

Rheinriesling – Rheinhessen, Deutschland 2016

Leicht und aromatisch. Duftet nach Holunder, Apfel, Stachelbeere, Quitte und Kräutern.

Tinhof Muskat bio

8.00/52.00

Muskat-Ottonel, gelber Muskateller – Burgenland, Österreich 2017

Leicht und fruchtig. Duftet nach Muskat, Blumen und Gewürzen.

ROSÉ

Visan „à Fleur de Pampre“

6.00/39.00

Cinsault, Grenache, Syrah – Côtes du Rhône Villages, Frankreich
2017

Mittelschwer und fruchtbetont. Duftet nach Johannisbeeren,
rosa Früchten und weissen Blüten.

ROTWEIN

1 dl / 7.5 dl

Tradition Château Haut Monplaisir

7.50/49.00

Malbec – Cahors AC, Frankreich 2015

Schwer und strukturbetont. Duftet nach roten Früchten,
Blaubeeren, Heu, orientalischen Gewürzen und Thymian.

Cuatrocientos Crianza

7.50/49.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Syrah, Tempranillo –
Navarra DO, Spanien 2015

Mittelschwer und weich. Duftet nach schwarzen Beeren, Tee,
Vanille und Tabak.

Bourg au Rouge

8.00/52.00

Pinot Noir, Garanoir – Zürich AOC, Schweiz 2016

Leicht und fruchtbetont. Duftet nach Kirschen und Pflaumen.

Primitivo Gioia del Colle bio

8.50/56.00

Primitivo – Apulien DOC, Italien 2015

Mittelschwer und weich. Duftet nach Zwetschgen, Feigen, Tabak
und frischem Lorbeer.

WERMUT

Carlo Alberto Riserva Italien

18% 9.50

Extra Dry

Elegant-trocken, mit noble Bouquet.

Bianco

Blumige Süsse und überraschende Frische.

Rosso

Stimulierend und würzig.

La Quintinye Vermouth Royal Frankreich

16% 8.50

Blanc

Opulent, mit Frucht- und Briochearomen.

Extra Dry

Floral und frisch, mit lebendiger Zitrusnote.

Rouge

Intensive Kraft mit harmonischer Caramel- und Vanille-Note.

Vermouth Formula O. Matter Schweiz 18% **8.50**

Bianco

Mittelschwer, harmonisch, intensiv.

Rosso

Süß und harmonisch, vollmundig und lang.

Vermouth del Professore Italien 18% **8.50**

Süffig und intensiv – auf der Basis von Moscato.

Cocchi Aperitivo Americano Italien 16.5% **8.50**

Bianco

Fein-herb und voller Würze, mit langem Abgang.

Rosa

Fruchtiges Aroma, intensive Kraft und vollmundig im Gaumen.

APERITIF

		4cl
Lillet Blanc	17%	8.00
Kina L'Aero d'Or	18%	8.00
Suze sauveur d'autrefois	20%	8.00
Braulio Amaro Alpino	21%	8.00
Campari	23%	8.00
Matter Gran Classico	28%	8.00
Ramazotti	30%	8.00
Averna	32%	8.00
Pastis Ricard	45%	8.50
Pastis HB Henri Bardouin	45%	9.50

Soda +1.-/ Saft +2.-/ Flasche +4.-

DIGESTIF

Carlos I	2cl 38%	8.50
Vecchia Romagna	2cl 38%	8.50
Grappa Sarpa di Poli Barrique	2cl 40%	8.50
Humbel Quitten	2cl 40%	8.50
Humbel Löhrpflümli	2cl 43%	8.50
Baileys	4cl 17%	8.00
Presidential Porto Tawny	4cl 19%	8.00

WHISK(E)Y

	4cl
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	40% 10.00
Four Roses Yellow Bourbon	40% 10.00
Jack Daniel's Single Barrel, Tennessee Whiskey	45% 13.50
Blanton's Single Barrel, Bourbon	40% 14.50
Talisker 10y Skye Single Malt	45.8% 13.50
Auchentoshan 12y Lowland Single Malt	40% 14.50
Laphroaig Quarter Cask Islay Single Malt	48% 14.50
Highland Park 12y Highland Single Malt	40% 15.50

GIN

Bombay Sapphire Dry Gin	40% 10.00
Hendrick's	44% 13.50
Tanqueray No.10 Dry Gin	47.3% 13.50
Monkey 47 Dry Gin	40% 15.50

WODKA

Partisan	40% 10.00
Absolut	40% 11.00

RUM

Havana Club Añejo 3 años	40% 10.00
Gosling's Black Seal	40% 11.00
Diplomático Reserva Exclusiva 12 años	40% 13.50

Soda +1.-/ Saft +2.-/ Flasche +4.-

HOUDINI CLASSICS

Negroni Classico	14.50
Bombay Sapphire Dry Gin, Campari, Vermouth Rosso Formula O. Matter, Orangenschale	
Negroni Houdini	15.50
Hendrick's Gin, La Quintinye Vermouth Royal Rouge, Matter Gran Classico, Orangenschale	
Negroni Sbagliato	15.50
Campari, Vermouth Rosso Formula O. Matter, Prosecco, Orangenschale	
Old Fashioned	14.50
Four Roses Yellow Bourbon, Rohrzuckersirup, Angostura, Orangen- und Zitronenscheibe	
Apple Old Fashioned	14.50
Père Magloire Calvados, Rohrzuckersirup, Angostura, Orangen- und Zitronenscheibe	
Bloody Mary	14.50
Absolut Vodka, Tomatensaft, frischer Zitronensaft, Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer, Tabasco, Stangensellerie – immer nach Deinem Geschmack.	
Houdini Red Fizz	15.50
Tanqueray No. 10 Dry Gin, Cranberrysaft, frischer Limettensaft, Rohrzuckersirup, Soda	

HIGHBALLS

Pimm's Cup	14.50
Pimm's N°1, Gurke, Zitronen- und Orangenschale, Ginger Ale	
Moscow Mule	14.50
Absolut Vodka, Limettensaft, Angostura, Spicy Ginger	
The Norman Mule	14.50
Père Magloire Calvados, Angostura, Limettenkeile, Ginger Ale	
Dark & Stormy	14.50
Gosling's Black Seal Rum, Limettenkeile, Spicy Ginger	
Applejack Highball	15.50
Père Magloire Calvados, Orangensaft, Grenadine, Ginger Ale	
Chilcano	14.50
Barsol Pisco, Limettenkeil, Rohrzucker, Ginger Ale	

SOURS AND SMASHES

Fear No Pear	15.50
Humbel Birnenbrand, Holunderblütenlikör, Cointreau, frischer Limettensaft, Rohrzuckersirup	
Whiskey Sour	14.50
Four Roses Yellow Bourbon, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup	
Pisco Sour (Straight Up)	14.50
Barsol Pisco, frischer Limettensaft, Rohrzuckersirup, Angostura	
Amaretto Sour	14.50
Disaronno, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft	
Gran Classico Smash	14.50
Gran Classico, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, frische Minze	
Whiskey Smash	14.50
Four Roses Yellow Bourbon, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, frische Minze	

SPEISEN

Houdini Hot Dog 7.50

Die von der Metzgerei Keller eigens fürs Houdini kreierte lukanische Schweinswurst mit ganzen Pfefferkörnern und Pistazien. Serviert in knusprigem Brot und mit scharfem Cayenne- oder mildem Honigsenf.

Vegi Cevapcici 7.50

Serviert in knusprigem Brot und mit scharfem Cayenne- oder mildem Honigsenf.

Japanische Snacks von Putput ab 5.50

Von Onigiri bis Edamame - frisch zubereitet von Putput am Helvetiaplatz

Antipasti mit Brot – verschiedene Sorten, pro Schälchen 4.00

Warme Panini verschiedene Sorten, je nach Tagesangebot 8.50

Aus der Backstube

Süssgebäck und frische Wähen findest Du an der Bar - ein Blick in die Vitrine verrät, was es heute gibt.

GLACÉS

Gasparini Stängel 3.00

Vanille-Himbeer | Banane-Chocolat | Stracciatella

Schokolato Becher 6.50

Diverse Sorten