

FRÜHLING

GAZOSA AL POMPELMO

Die erfrischende Grapefruit-Limonade
aus dem Bündnerland
6.00

GINGER APEROL SPRITZ

Aperol, Spicy Ginger, Prosecco, Limettensaft, Soda
12.50

BEER FASHIONED COCKTAIL

Four Roses Yellow Bourbon, Rohrzucker, Angostura,
gespritzt mit Köhler-Bier
14.50

HEMINGWAY DAIQUIRÍ

Havana Club Rum, Limettensaft, Grapefruitsaft,
Maraschino, Zuckersirup
15.50

RHUBARB GIN TONIC

Bombay Sapphire Dry Gin, Tonic Water,
Rhabarbersirup, Limettensaft, Rosmarinzweig
16.50

Alles von der Bar darf mit ins Kino.

Preise in CHF und inkl. MwSt.

Sofern nicht anders deklariert, wird Schweizer Fleisch verwendet.

KAFFEE

Espresso Ristretto Macchiato	4.50
Espresso Doppio	5.60
Kaffee	4.50
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.50
Grosse Schale	5.80

Von der Rösterei Henauer geliefert, liebevoll mit unserer Dalla Corte-Kaffeemaschine zubereitet.

TEE

Ceylon Earl Grey Pfefferminze Verveine Rooibos-Vanille Lung Ching II (Grüntee)	4.50
---	------

Sorgfältig selektiert von The Queen Camellia Tea House in Luzern.

Frischer Ingwer- oder Pfefferminztee im Kännchen	7.00
--	------

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
Lurisia Chinotto	2.8dl	6.00
Gazosa Heidelbeere Grapefruit	3.5dl	6.00
Lemonaid Limette Maracuja	3.3dl	6.50
ChariTea Mate	3.3dl	6.50
Hofgarten Rhabarberschorle	3dl	6.00
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

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

SIRUP

von Le Sirupier de Berne

Erdbeere Himbeere Minze 	3dl	4.00
Holunder Rhabarber Granatapfel mit Kohlensäure	3dl	4.50
Houdinli-Sirup für Kinder, im Becher und mit Röhrl	2dl	1.00

SAFT

servieren wir gerne auch als Schorle

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

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

Brandlöscher Appenzeller	3.3dl	6.50
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
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

Orchidea Sauvignon Blanc

6.50/43.00

Sauvignon Blanc – Navarra DO, Spanien 2015

Mittelschwer. Duftet nach reifer Melone und Ananas.

Fuente Elvira bio

7.50/49.00

Verdejo – Rueda DO, Spanien 2015

Mittelschwer und fruchtbetont. Duftet nach Grapefruit und Mango.

En Bayel bio

8.50/56.00

Chasselas – Féchy AOC, Schweiz 2014

Leicht und spritzig. Duftet nach Lindenblüte und Zitrone.

Beaujolais Blanc Classic

8.50/56.00

Chardonnay – Beaujolais AC, Frankreich 2015

Mittelschwer und fruchtbetont. Duftet nach Pfirsich, Zitrusfrüchten und Honig.

ROTWEIN

1 dl / 7.5 dl

Faugères

6.50 / 43.00

Grenache, Carignan, Syrah – St. Antonin DO,
Frankreich 2014

Trinkfreudig, mittelschwer und fruchtbetont. Duftet
nach blauen Beeren, Pfeffer, Vanille und Rosenblättern.

Peyrals

7.50 / 49.00

Syrah, Vieux Carignan – Coteaux du
Languedoc AC, Frankreich 2013

Nachhaltig würzig mit kraftvollen Tanninen.
Duftet nach Cassis, Heidelbeeren, Mokka und Leder.

Cuatrocientos Crianza

7.50 / 49.00

Cabernet Sauvignon, Graciano, Syrah, Grenache,
Merlot – Navarra DO, Spanien 2013

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

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

Mancino Bianco Italien 16% **8.00**
Süss und blumig, mit rundem Abgang.

Contratto Americano Rosso Italien 16.5% **8.00**
Ein fülliges Bouquet von Ingwer, Hibiskus, Salbei und Rhabarber.

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**

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.

Belzasar Rosé Deutschland 17.5% **8.50**

Bittersüsse Noten harmonisieren hervorragend mit der Fruchtsäure.

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 Alpina	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

Zusatz für Aperitifs und weitere Spirituosen:
Soda +1.-/Saft +2.-/Flasche +4.-

DIGESTIF

Carlos I	2cl 38%	8.50
Vecchia Romagna	2cl 38%	8.50
Grappa Sarpa di Polli Barrique	2cl 40%	8.50
Humbel Quitten	2cl 40%	8.50
Humbel Löhrpflümli	2cl 43%	8.50
Baileys	4cl 17%	8.00
Presidential Port Tawny	5cl 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

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)	15.50
Barsol Pisco, frischer Limettensaft, Rohrzuckersirup, Angostura, Eiweiss (optional)	
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 dunklem Brot und mit scharfem Cayenne- oder mildem Honigsenf.	
Salat im Einmachglas mit Brot	7.50
Suppe mit Brot	9.00
Im wechselnden Angebot und zubereitet von ‚Paprika‘, dem Zürcher Integrationsprogramm für Frauen mit Migrationshintergrund.	
Antipasti mit Brot – verschiedene Sorten, pro Schälchen	4.00
Faustbrot verschiedene Sorten	7.00
Aus der Backstube	
Frisches Gebäck und köstliche Patisserie findest du an der Bar.	

GLACÉS UND SORBETS

Balus Manufaktur Becher	6.70
exklusiv fürs Houdini hergestellt: Kirschen-Absinth Chocolat-Mango-Whisky Zwetschgen-Rum-Zimt Gin	
Sorbetto Becher	5.50
Stracciatella Ingwer-Limette Mango Sauerrahm Chocolat	
Gasparini Stängel	3.00
Vanille-Himbeer Banane-Chocolat Stracciatella	