



*Café Rathaus*  
BAR & TERRASSE

Internet-Passwort: rathauscafe



Liebe Gäste, unsere Toiletten befinden sich im Innern des Cafés.  
*Dear guests, our restrooms are inside the café.*

Feiern Sie Ihren nächsten Apéro oder  
Ihre Party bei uns.

Reservierungen für einzigartige Anlässe im Herzen der Zürcher Altstadt:  
rathauscafe.ch | T 044 261 07 70

## CORONA SITUATION

---

Aufgrund der Corona Krise sind verschiedene Schutzmassnahmen und Einschränkungen in Kraft. Die Terrassenmöblierung wurde den Auflagen gemäss verkleinert und der Innenraum ist für Konsumationen geschlossen. Der Zugang zu den Toiletten ist unter Einhaltung der Abstände möglich. Das Angebot wurde aufgrund der operativen Einschränkungen verkleinert. Wir bitten um Einhaltung der Weisungen der Mitarbeiter und danken Ihnen für das Verständnis und für Ihren Besuch.

*Due to the Corona crisis, various protective measures and restrictions are in place. The terrace seat capacity has been reduced in accordance with the requirements and the interior is closed for consumption. Access to the toilets is possible subject to the distance rules.*

*The menu was reduced due to operational restrictions.*

*We ask you to follow the instructions of the employees and thank you for your understanding and your visit.*

## RATHAUS DRINKS

---

<b>Mojito</b>	<b>16.50</b>
Havana Club Rum Claro   Minze   Limettensaft   Zucker   Soda	
<b>Caipirinha   Caipiroshka</b>	<b>16.50</b>
Cachaça 51 oder SKYY Vodka   Limetten   Zucker	
<b>Schlampe</b>	<b>15.50</b>
SKYY Vodka   Peach   Passion   Red Vodka	
<b>Hugo</b> mit Holunderblütensirup, Prosecco mit frischer Minze	<b>13.00</b>

## APEROL DRINKS

---

<b>Aperol Spritz</b> mit Soda und Cinzano Prosecco	<b>13.00</b>
<b>Rathaus Aperol Hit</b> mit Pink Grapefruit und Cinzano Prosecco	<b>13.00</b>

## HISTORISCHES | HISTORY

---



Das Rathaus Café besteht seit Ende 1990 im heutigen Anbau zur Rathauswache. Zuvor war die alte Fleischhalle an diesem Ort und prägte bis 1962 das Stadtbild Zürichs mit. Sie wurde vor allem aus verkehrstechnischen Gründen abgerissen. Die klassizistische Rathauswache blieb nach dem Abbruch der angebauten Fleischhalle als Gebäude übrig. Eine neue Überbauung wurde aus finanziellen Gründen und weil man sich über ihr Aussehen nicht einig wurde, immer wieder hinausgezögert. Durch den Anbau mit dem Café sollte die Rathauswache ihre ursprüngliche Prägnanz zurück gewinnen. Die Architektur des neuen Anbaus und des Café Interieurs gestaltete die Architektin Tilla Theus.

*The Rathaus Café exists since the end of 1990 in today's extension to the Town Hall Police Station. Previously, until 1962 the old meat hall was in this location and shaped the cityscape of Zurich. It was demolished mainly for traffic reasons. The classicist Town Hall Police Station remained as a building after the demolition of the attached meat hall. A new development was delayed again and again for financial reasons and because one could not agree on its appearance. With the extension including the café, the Town Hall Police Station was to regain its original importance. The architect Tilla Theus designed the architecture of the new extension and the café interior.*

## WARME GETRÄNKE

---

<b>Espresso   Café</b>		<b>4.50</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>5.00</b>
<b>Cappuccino gross   Latte Macchiato</b>		<b>6.50</b>
<b>Schokolade   Ovomaltine</b> warm oder kalt		<b>5.00</b>
<b>Thé Infusion</b>		<b>4.50</b>
Earl Grey   Darjeeling   Jasmin   Grüntee   Rooibos Bourbon   Chai   Pfefferminze   Verveine   Citronelle   Früchtetee   Kamille		

---

## SOFT-GETRÄNKE

---

<b>Sinalco   Sinalco Cola   Cola Zero   Rivella</b> rot   blau	30 cl	<b>5.50</b>
<b>Elmer Mineral Wasser</b> mit oder ohne CO2	33 cl	<b>5.50</b>
<b>Schweppes</b> Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale	25 cl	<b>5.50</b>
<b>Redbull</b> Classic	25 cl	<b>7.00</b>
<b>Yotea Eistee</b>	50 cl	<b>7.00</b>
Ginger Apple   Pink Rose   Lemon Grass		
<b>Apfelsaft   Apfelschorle</b>	25 cl	<b>5.00</b>
	50 cl	<b>7.00</b>

---

## SÄFTE

---

<b>Pink Grapefruit Saft</b>	25 cl	<b>6.00</b>
<b>Passionsfruchtsaft</b>	25 cl	<b>6.00</b>
<b>Orangensaft</b>	25 cl	<b>6.00</b>
<b>Ananassaft</b>	20 cl	<b>6.00</b>
<b>Tomatensaft</b>	20 cl	<b>6.00</b>

---

## APERITIFS

---

<b>Cinzano</b> Bianco   Rosso	15 Vol %	4 cl	<b>7.00</b>
<b>Cynar   Campari</b>	16,5 Vol %   23 Vol %	4 cl	<b>7.00</b>
<b>Jägermeister</b>	35 Vol %	4 cl	<b>7.00</b>

---

## LIKÖRE

---

<b>Amaretto</b>	28 Vol %	4cl	<b>9.00</b>
<b>Baileys</b>	17 Vol %	4cl	<b>9.00</b>

---

## SPIRITUOSEN

---

<b>SKYY Vodka</b> Classic	35 Vol %	4 cl	<b>10.00</b>
<b>Jack Daniels</b>	40 Vol %	4 cl	<b>13.50</b>
<b>Bickens London Dry Gin</b>	40 Vol %	4 cl	<b>10.00</b>
<b>Havana Club Añejo</b> 3 Años Reserva	40 Vol %	4 cl	<b>10.00</b>

---

## BIER

---

<b>Falken Lager</b> vom Fass	25 cl	<b>5.00</b>
	50 cl	<b>8.50</b>
<b>Weizen</b> Naturtrüb vom Fass	50 cl	<b>9.00</b>
<b>Falken Hülse Free</b> - Alkoholfrei	33 cl	<b>6.50</b>

---

## PROSECCO | CHAMPAGNER

---

<b>Cinzano Prosecco</b>	10 cl	<b>9.00</b>
	Flasche   75 cl	<b>55.00</b>
<b>Delamotte Champagne</b>	Flasche   75 cl	<b>75.00</b>

---

# SNACKS

## SÜSS | SWEETS

Schokoladenkuchen   <i>Chocolate cake</i>   GELN	6.50
Zwetschgen- oder Aprikosenkuchen   GELN <i>Prune or Apricot cake</i>	6.50
Rüebli torte   <i>Carrot cake</i>   GELN	6.50
Butter Gipfeli   <i>Butter Croissant</i>   GE	2.00
Ben & Jerry's – Glace im Becher   <i>ice-cream in a cup</i> Schokolade, Cookie Dough   GEPLN <i>flavours: chocolate, cookie dough</i>	5.50

## WARM

Ciabatta Bread mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum   GNS <i>with tomatoes, mozzarella cheese and basil</i>	12.50
Holzfällerbrot   <i>Lumberjack Bread</i> mit Käse, Speck (Österreich) und Zwiebeln   GNS <i>with cheese, bacon (Austria) and onions</i>	11.50
Croque Monsieur Toast Truthahn (Ungarn), Schmelzkäse   GEL <i>Turkey meat (Hungary) and cheese</i>	7.50

### Allergenen Stoffe

**G** | Glutenhaltiges Getreide      **E** | Eier      **L** | Lactose  
**P** | Erdnüsse      **N** | Schalenfrüchte (Nüsse)      **S** | Sesam

**Fleischherkunft:** Schweiz, ausser wenn beim Angebot anders vermerkt

# WEINE

## WEISSWEINE

<b>Vega del Pas Verdejo DO Rueda</b>	10 cl	7.50
Rueda, Spanien	Flasche   75 cl	52.00

Traubensorte: Verdejo. Klares Zitrusgelb mit grünlichen Reflexen. Sauber mit einer guten Intensität. Fruchttige Aromen, weisse Blüten, frisch geschnittenes Gras. Im Gaumen zeigt sich dieser Verdejo frisch, sehr ausgewogen und mit guter Struktur.

<b>Sauvignon Vin de Pays d'Or Luc Pirlet</b>	10 cl	6.50
Languedoc, Frankreich	Flasche   75 cl	42.00

Traubensorte: Sauvignon Blanc. Helles Stroh mit leuchtend grünlichen Reflexen. Sehr schöne florale Fruchtigkeit. Akazien, Jasmin, weisser Pfirsich, Zitrusfrüchte. Rassig, knackig ohne Übertreibung, gut ausgewogen, frischer Abgang.

<b>Gespritzter Weisswein   Süss oder Sauer</b>	10 cl	8.50
--	-------	------

## ROSÉ

<b>Gris Marin Rosé</b>	10 cl	7.00
CIGP Sable de Camargue, Frankreich	Flasche   75 cl	49.00

Traubensorte: Grenache Noir, Carignan  
Helles Lachsrosa. In der Nase frische Aromen nach Grapefruit und Pfirsich.  
Am Gaumen fruchtig. Frischer Abgang.

## ROT

<b>Mythos rot VdP Suisse</b>	10 cl	7.50
Weingut Landolt, Kanton Zürich, Schweiz	Flasche   75 cl	52.00

Traubensorte: Garanoir, Pinot Noir. Dunkles, sattes Rot. Im Bouquet Waldbeeren, Holzaromen und Cassis. Fruchttiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen.