



Molkenstrasse 15  
8004 Zürich  
+41 44 211 80 04  
hello@bankzuerich.ch  
bankzuerich.ch

Mo. – Wed.	9am – 11pm
Thu.	9am – 12pm
Fr.	8am – 2am
Sa.	9am – 2am
Su.	9am – 10pm

**BANK**

**Mitten im Kreis 4 an urbaner Lage bieten wir täglich Platz  
um sich zu treffen und kulinarisch zu verwöhnen.  
Es freut uns, dich in unserer kleinen Oase  
in familiärem Ambiente bedienen zu dürfen.**

**Let's Bank.**

## APÉRO

### Bank Spritz

Prosecco, hausgemachter  
Rosmarinsirup, Soda **13**

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco,  
Soda, Orange **13**

### Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup,  
Soda, Minze, Limette **13**

### Portonic

Weisser Portwein,  
Tonic, Minze **13**

### Pink me up

Rosé Wermuth, Tonic,  
Himbeere **14**

### Rhabarber Spritz

Prosecco, Rhabarberpüree,  
Soda **15**

### Negroni

Gin, roter Wermuth,  
Campari **16**

## COCKTAILS

### Chinawiese – Cherry Mule

Hausgemachter Chriesi-Vodka,  
Maraschinokirsche, Ginger Beer **18**

### Unterelette

Pisco Quebranta, Melone-Thymian,  
Eiweiss, Zitronensaft **17**

### Oberelette

Wassermelone-Granita, „Kettel one“-Vodka,  
Apérol, Zitronensaft **17**

### Langstrass

„Kettel one“-Vodka, Zitronensaft,  
Butterfly-Pea Sake **16**

### Kreis Eis

„Havana Selección de Maestros“-Rum,  
Aprikose, Minze, Falernum, Apfelsaft **18**

### Josefwiese

Hendrick's Gin, Lime Cordial,  
St. Germain, Minze, Gurke **17**

### Uetliberg

Mezcal, Mango-Jalapeño,  
Agave, Chili **17**

### Frauebadi

Pink Gin, Grapefruit, Zitronensaft,  
Erdbeeren, Trauben **17**

### Werdinsel

Bourbon, Rande, Suze,  
Rosmarin, Ahornsirup **17**

## **NON-ALCOHOLIC BY GLASS**

**Orangensaft,  
frisch gepresst**  
20 cl **6.5**

**Cranberrysaft**  
30 cl **5**

**Orangen-Passionsfrucht-Saft**  
30 cl **5**

**Ananassaft**  
30 cl **5**

**Tomatensaft**  
20 cl **5**

**Apfelschorle**  
30 cl **5**

## **HOME-MADE**

**Ginger Queen Eistee**  
30 cl **5.5**  
50 cl **7**

**Lemongrass Limonade**  
30 cl **5.5**  
50 cl **7**

## **NON-ALCOHOLIC BOTTLED**

**Cucumis**  
33 cl **6**

**ChariTea Mate**  
33 cl **6**

**Coca-Cola, Coca-Cola zero**  
33 cl **5**

**Gassosa**  
35 cl **6**

**Aranciata**  
35 cl **6**

**Rivella rot**  
30 cl **5**

**Lori's Cold Brew Kaffeelimo**  
33 cl **6**

**Rhabarberschorle**  
33 cl **6**

**Chinotto Lurisia**  
27 cl **5**

**Red Bull**  
25 cl **6**

**Thomas Henry 20 cl**  
Tonic **5**  
Ginger Beer **5**  
Bitter Lemon **5**  
Ginger Ale **5**

**Sanbittèr**  
10 cl **4**

## **BANK WATER**

**Geniesse unser aufbereitetes Wasser à discretion!**  
Still oder Sparkling  
**4 pro Person**

# WINE BY THE GLASS

## SPARKLING

### Prosecco brut Millesimato «Sior Carlo»

V8+ Vineyards – Veneto

Glera

10 cl **8,5**

75 cl **59**

### Cuvée Royale – Franciacorta docg

Tenuta Montenisa, Marchesi Antinori – Lombardia

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero

10 cl **11,5**

75 cl **79**

## WHITE

### Petite Arvine de Molignon – «Les Pyramides»

Adrian & Diego Mathier – Valais

Petite Arvine

10 cl **8,5**

75 cl **60**

### Vette di San Leonardo

### Vigneti delle Dolomiti bianco igt

Tenuta San Leonardo – Trentino

Sauvignon blanc

10 cl **7,5**

75 cl **52**

### Riesling – Langhe doc

Cascine Drago, Poderi Colla – Piemonte

Arneis

10 cl **8**

75 cl **56**

### Porer – Pinot grigio Alto Adige doc <sup>v+</sup>

Alois Lageder – Alto Adige

Pinot grigio (Demeter-zertifiziert)

10 cl **8,5**

75 cl **60**

### Gironia – Biferno bianco doc

Borgo di Colloredo – Molise

Trebbiano, Malvasia, ergänzende Sorten

10 cl **8**

75 cl **56**

## ROSÉ

### Château Val Joanis rosé – AOP Luberon

Château Val Joanis – Côtes du Luberon

Syrah, Grenache

10 cl **7,5**

75 cl **52**



## RED

### Biasca Premium – Ticino DOC Merlot

Gialdi – Ticino

Merlot

10 cl **8,5**

75 cl **60**

### Malavoglia <sup>b/v+</sup>

### Valpolicella Ripasso classico superiore doc

Ca'La Bionda – Veneto

Corvina, Corvinone, Rondinella

10 cl **8,5**

75 cl **60**

### Rosso di Montalcino – doc

Castello Banfi – Toscana

Sangiovese

10 cl **7,5**

75 cl **52**

### Château d'Escurac – cru bourgeois

Château d'Escurac – Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon

10 cl **8,5**

75 cl **60**

### Torcicoda – Salento igt

Tormaresca – Puglia

Primitivo

10 cl **8**

75 cl **56**

150 cl **115**

# BOTTLED WINES

## WHITE

### **Roero Arneis – docg**

Bruno Giacosa – Piemonte

Arneis

75 cl **66**

### **Bourgogne Chardonnay – ac**

Château de Chassagne-Montrachet

Domaines Famille Picard – Bourgogne

Chardonnay

75 cl **62**

## ROSÉ

### **Sof – Toscana igt**

Tenuta di Biserno – Toscana

Syrah, Cabernet franc

75 cl **66**

## RED

### **Guidalberto – Toscana igt**

Tenuta San Guido – Toscana

Cabernet Sauvignon, Merlot

75 cl **82**

### **Barrua – Isola dei Nuraghi igt**

Punica – Sardegna

Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

75 cl **74**

150 cl **150**

### **Cont'Ugo – Bolgheri doc**

Tenuta Guado al Tasso,

Marchesi Antinori – Toscana

Merlot

75 cl **88**

### **Corbec – Tinto de Argentina <sup>b</sup>**

Masi Tupungato – Mendoza

Corvina, Malbec

75 cl **66**

## **BEER & CIDER DRAFT**

### **Hürlimann Lager**

30 cl **5**

50 cl **7.5**

### **Franziskaner Weissbier**

30 cl **6**

50 cl **9**

### **Brooklyn Lager**

40 cl **8**

### **Grimbergen Blanche**

25 cl **5**

50 cl **9**

## **BEER & CIDER BOTTLED**

### **Carlsberg**

33 cl **7**

### **Corona**

35 cl **7**

### **Brooklyn East India Pale Ale**

35 cl **7.5**

### **Feldschlösschen alkoholfrei**

33 cl **6.5**

### **Magners Irish Cider**

33 cl **7.5**



## **BLENDED WHISKY**

### **Chivas Regal**

12 Years 40°

4 cl **12**

### **Johnnie Walker**

Black Label 40°

4 cl **15**



## **SCOTTISH SINGLE MALT**

### **Lowland**

Glenkinchie 12 Years 43°

4 cl **15**

### **Speyside**

Aberlour 12 years 43°

4 cl **15**

Glenlivet 15 years 43°

4 cl **16**

### **Islay**

Bruichladdich – The Laddie Scottish Barley 50°

4 cl **16**

### **Islands**

Scapa Skiren 40°

4 cl **17**

## **WHISK(EY) AROUND THE WORLD**

### **Canada**

Crown Royal 40°

4 cl **12**

### **Ireland**

Jameson 40°

4 cl **12**

### **USA**

Bulleit Bourbon 45°

4 cl **12**

Bulleit Rye 45°

4 cl **12**

### **Switzerland**

43 – Swiss Mountain Single Malt 40°

4 cl **16**

### **Japan**

Nikka From The Barrel – Single Malt 51.4°

4 cl **18**

Yamazaki – Single Malt Distiller's Reserve 43°

4 cl **20**

## **ADDITIONAL**

### **Zusatz Soda**

**2**

### **Zusatz Softgetränk**

**3.5**

## **BITTER, HERBAL LIQUEUR & VERMOUTH**

**Campari** 25°  
4 cl **7**

**Cynar** 16.5°  
4 cl **7**

**Vermouth Gancia bianco** 16°  
4 cl **7**

**Vermouth Gancia rosso** 16°  
4 cl **7**

**Fernet-Branca** 39°  
4 cl **8**

**Averna** 29°  
4 cl **8**

**Braulio** 21°  
4 cl **8**

**Gran Classico** 28°  
4 cl **9**

## **ANISEED LIQUEUR**

**Pastis 61** 45°  
4 cl **8**

**Green Velvet Absinth Fée Verte** 53°  
4 cl **16**

## **LIQUEUR**

**Baileys Irish Cream** 17°  
4 cl **9**

**Amaretto Disaronno** 28°  
4 cl **9**

**Kahlúa** 20°  
4 cl **9**

**Chartreuse Jaune** 40°  
4 cl **10**

**Chartreuse Verte** 55°  
4 cl **11**

## **GIN**

**Tanqueray** 43.1°  
4 cl **12**

**Tanqueray N° Ten** 47.3°  
4 cl **14**

**Breil Pur** 45°  
4 cl **15**

**Deux Frères** 43°  
4 cl **15**

**Monkey 47** 47°  
4 cl **15**

**Hendrick's** 41.4°  
4 cl **15**

**Turicum** 41.5°  
4 cl **16**

**Brockmans** 40°  
4 cl **16**



## RUM

**Goslings Black Seal** 40°  
4 cl 12

**Havana Club Añejo Especial** 40°  
4 cl 12

**Havana 3 años** 40°  
4 cl 12

**Bacardi 8 Años** 40°  
4 cl 14

**Bacardi Superior** 44.5°  
4 cl 14

**Diplomatico Reserva Exclusiva** 40°  
4 cl 14

**Havana Club 7 Años** 40°  
4 cl 15

**Zacapa 23 Years** 40°  
4 cl 16

## VODKA

**Ketel one** 40°  
4 cl 12

**Ciroc** 40°  
4 cl 14

**Belvedere** 40°  
4 cl 15

**Grey Goose** 40°  
4 cl 15

**Absolut Elyx** 42.3°  
4 cl 16

## COGNAC & GRAPPA

**Rémy Martin VSOP** 40°  
2 cl 9

**Il Moscato**  
**Nonino – Friuli-Venezia Giulia** 43°  
2 cl 9

**Oro**  
**Bindella, Tenuta Vallocaia – Toscana** 43°  
2 cl 11

## SHOTS

**Hierbas Mari Mayans** 26°  
2 cl 6

**Ingwerer** 24°  
2 cl 6

## TEQUILA

**Es Espolon Blanco** 40°  
4 cl 11

**Es Espolon Reposado** 40°  
4 cl 12

## ADDITIONAL

**Zusatz Soda**  
2

**Zusatz Softgetränk**  
3.5

# OUR COFFEES

*Brazil, Minas Gerais: bio, medium roast, chocolatey, nutty*

*Speciality Coffee: light roast, fruity, floral*

*Bitte fragen sie unsere Mitarbeiter nach dem aktuellen Speciality Coffee Roast.*

## ESPRESSO- BASED

### Espresso

Brazil **4.5**

Speciality Roast **5**

### Doppio

Brazil **6**

Speciality Roast **6.5**

### Espresso macchiato

Brazil **5**

Speciality Roast **5.5**

### Doppio macchiato

Brazil **6.5**

Speciality Roast **7**

### Cappuccino

Brazil **5.5**

Speciality Roast **6**

### Grandecchino

Brazil **7**

Speciality Roast **7.5**

### Latte macchiato

Brazil **6**

### Iced Latte

Brazil **6.5**

### Carajillo

Brazil **9**

### Corretto Grappa

Brazil **9**

## FILTER COFFEE

Coffee of the season

**5**

## SWISS CLASSICS

### Café crème

Brazil **4.5**

### Café au lait

Brazil **5.5**

## CHOCOLATE

*kalt oder warm*

### Ovomaltine

**5**

### Caotina

**5**

### Taucherli

**6.5**

## TEA

### Ingwertee

hausgemacht

**7**

### Chai Latte

hausgemacht

**7**

### Earl Grey

Vietnam

**6**

### Assam

Indien

**6**

### Jasmin, Yo Long Tao

Anhui, China

**6.5**

### Green Balls

Anhui, China

**6.5**

### Verveine

Périgord, Frankreich

**6**

### Hibiskus, Wildpflückung

Burkina Faso

**6**

### Pfefferminze

Marokko

**6**

## SNACKS

*\*Erhältlich ab 14.00 Uhr*

### **Hummus & Pita Bread** v+

Limabohnen-Hummus,  
Pitabrot, Olivenöl  
**12**

### **Mediterranean Focaccia**

Focaccia, Mozzarella,  
Rohschinken  
**23**

### **Triple Dip** v

Hummus, Fetacrème, Auberginenpüree,  
Rosmarin-Focaccia  
**25**

## FINGER FOOD

*\*Erhältlich von 11.30 bis 17.30 Uhr*

### **Bank Burger** (170g)

Swiss Prime Rindfleisch-Burger,  
Brioche-Bun, Coleslaw-Salat, pikante  
Mayonnaise, Gurke, Tomate  
Single **25**  
Combo **29**

### **Steak Burger**

Swiss Rib Eye Steak, Brioche-Bun,  
Harissa Hollandaise, BBQ Sauce,  
Crunchy Nüsse, Zhug  
Single **25**  
Combo **29**

### **Chicken & Lamb Pita**

Pitabrot, Poulet, Lamm, Auberginenpüree,  
Sauerrahm, Zhug, Joghurt  
Single **20**  
Combo **24**

### **Sabich Pita** v

Pitabrot, Auberginen, gekochtes Ei,  
Peperonisalsa, Sesampüree, Petersilie  
Single **19**  
Combo **23**

*\*Combo: mit Salat oder Sweet Potato Fries*

## SWEETS

### **Chocolate Cake** v

Bank's hausgemachter Schokoladenkuchen  
(glutenfrei)  
**7**

### **Cheesecake** v

John Baker's Bio Quarkkuchen  
**8.5**

### **Gelati Gasparini** v

Stracciatella, Caramel-Fior di Latte  
**4.5**

v vegetarisch / v+ vegan

### **Fleisch- & Fischherkunft:**

Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.

Für Informationen zu Allergenen  
in den einzelnen Gerichten wenden  
Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt. / 08.19



Molkenstrasse 15  
8004 Zürich  
+41 44 211 80 04  
[hello@bankzuerich.ch](mailto:hello@bankzuerich.ch)  
[bankzuerich.ch](http://bankzuerich.ch)

Mo. – Wed.	9am – 11pm
Thu.	9am – 12pm
Fr.	8am – 2am
Sa.	9am – 2am
Su.	9am – 10pm

**BANK**