

Kraftwerk

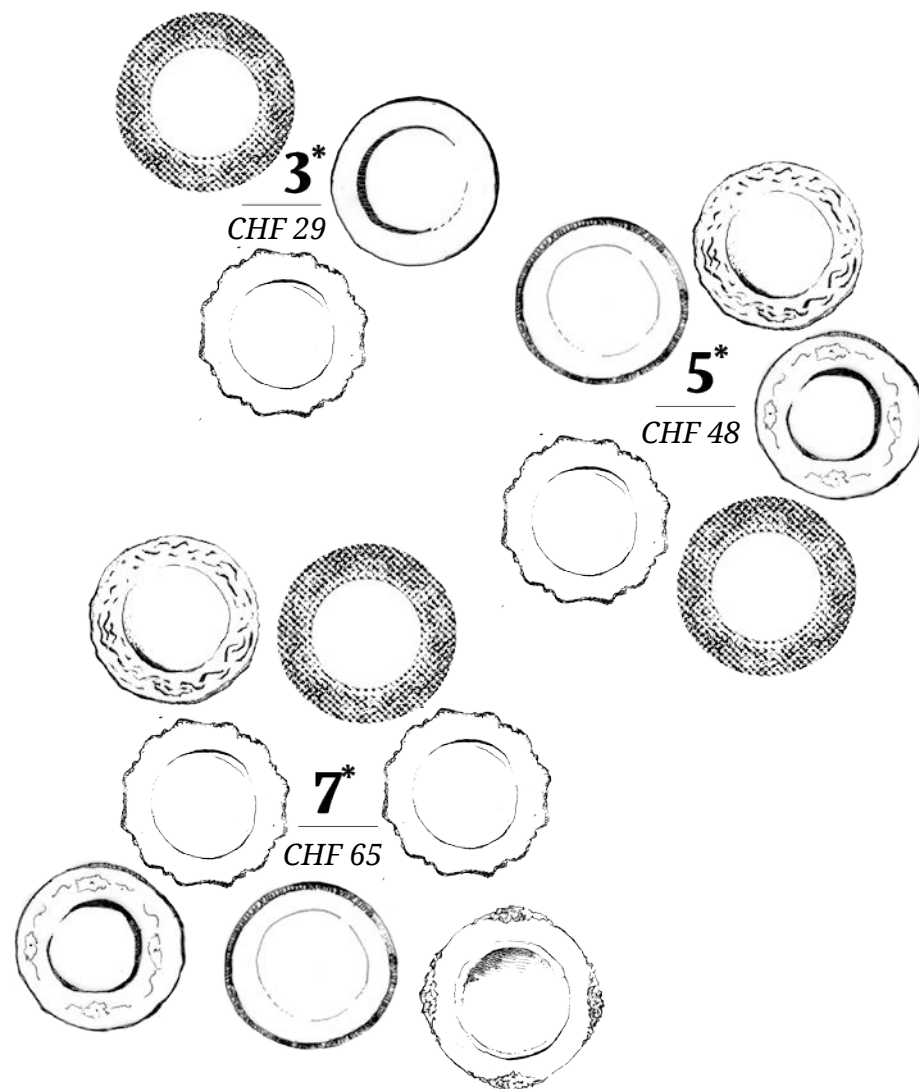
RESTAURANT CAFÉ BAR



Montag bis Mittwoch 08:00 - 22:00 Uhr
Donnerstag und Freitag 08:00 - 00:00 Uhr
Samstag und Sonntag geschlossen

PLATES TO SHARE

18:00 – 21:30 Uhr



*** Wir empfehlen
mindestens
3 Plates pro Person**



COLD PLATES

18:00 – 21:30 Uhr

Kurkuma Hummus ^N

Kichererbsenpüree
mit Kurkuma, Curry
& eingelegten Zwiebeln

Bouchon de Chèvre ^G

Lauwarmer Ziegenkäse
mit mariniertem Rotkraut & Pomelo

Lattich ^{GM}

Baby-Lattich
mit Quitten, Crème Fraîche & Radieschen

Federkohl ^E

Knusprige Federkohlchips
mit Erdnuss

Daily Specials

ask the waiter

*A glutenhaltiges Getreide, C Eier, E Erdnüsse, G Milch (Laktose),
H Schalenfrüchte (Nüsse), L Sellerie, M Senf, N Sesam*

WARM PLATES

18:00 – 21:30 Uhr

^{ACG} **Waldpilze**

Sautierte Pilze
mit Majoran, Eigelb &
Pastinakenpüree

^{HM} **Barba di Frate**

Gebratener Mönchsbart
mit Dörrtomaten-Emulsion & Thymian

^{CGH} **Spitzkohl**

Rahmspitzkohl
mit Liebstöckel & gerösteten Pekannüssen

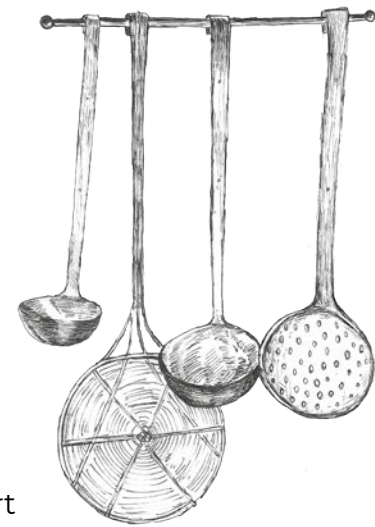
^{AG} **Sauerkraut**

Sauerkraut
mit Rosmarin, Rucola & Blätterteig

Daily Specials

ask the waiter

*Bei allfälligen Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten bitte bei unserem
Bar- oder Küchenpersonal nach den Inhaltsstoffen unserer Gerichte fragen.*



TAGSÜBER

Zmorge
Gipfeli
Pain au Chocolat
Birchermüesli
Früchte

Zmittag
Salat
Suppe
Daily Special

Zwischendurch
Sandwiches
Kuchen
Power Ball

Gastro

Share it, taste it, enjoy it!

*Im Kraftwerk kommen Teller und Platten zum
Teilen und Probieren auf den Tisch.
Der Küchenchef und sein Team lassen sich von
den Küchen aus aller Welt inspirieren und
kreieren so die unterschiedlichsten
Geschmackserlebnisse. Dabei setzen sie konsequent
auf saisonale Produkte von Herstellern und
Bauern aus der Region.*

DESSERTS



Cheesecake ^{ACEG}
American Style, gebacken
CHF 7.00

Chocolate Cake ^{CGH}
Kraftwerk Schoggikuchen (glutenfrei)
CHF 7.00

A glutenhaltiges Getreide, C Eier, E Erdnüsse, G Milch (Laktose),
H Schalenfrüchte (Nüsse)

Kraftwerk

kraftwerk.coffee

Kaffee

In love with coffee!

Wir lieben guten Kaffee. Deshalb kommt im Kraftwerk nur fair produzierter, aussergewöhnlicher Spezialitätenkaffee in die Tasse. Diesen importieren wir direkt von Kaffee-Farmern in Honduras, Äthiopien, Kenia oder Kolumbien und lassen ihn nach unseren Wünschen von Miro Coffee in Zürich rösten. Hinter dem Kraftwerk-Tresen zaubern Barista und Latte-Artist Dario und seine Crew daraus wunderschöne Cappuccinos und Flat Whites – mit viel Liebe zum Detail.

KAFFEE

Espresso

CHF 4.50

Espresso Macchiato

CHF 5.00

Doppio

CHF 5.00

Doppio Macchiato

CHF 5.50

Americano

CHF 5.00

Cappuccino

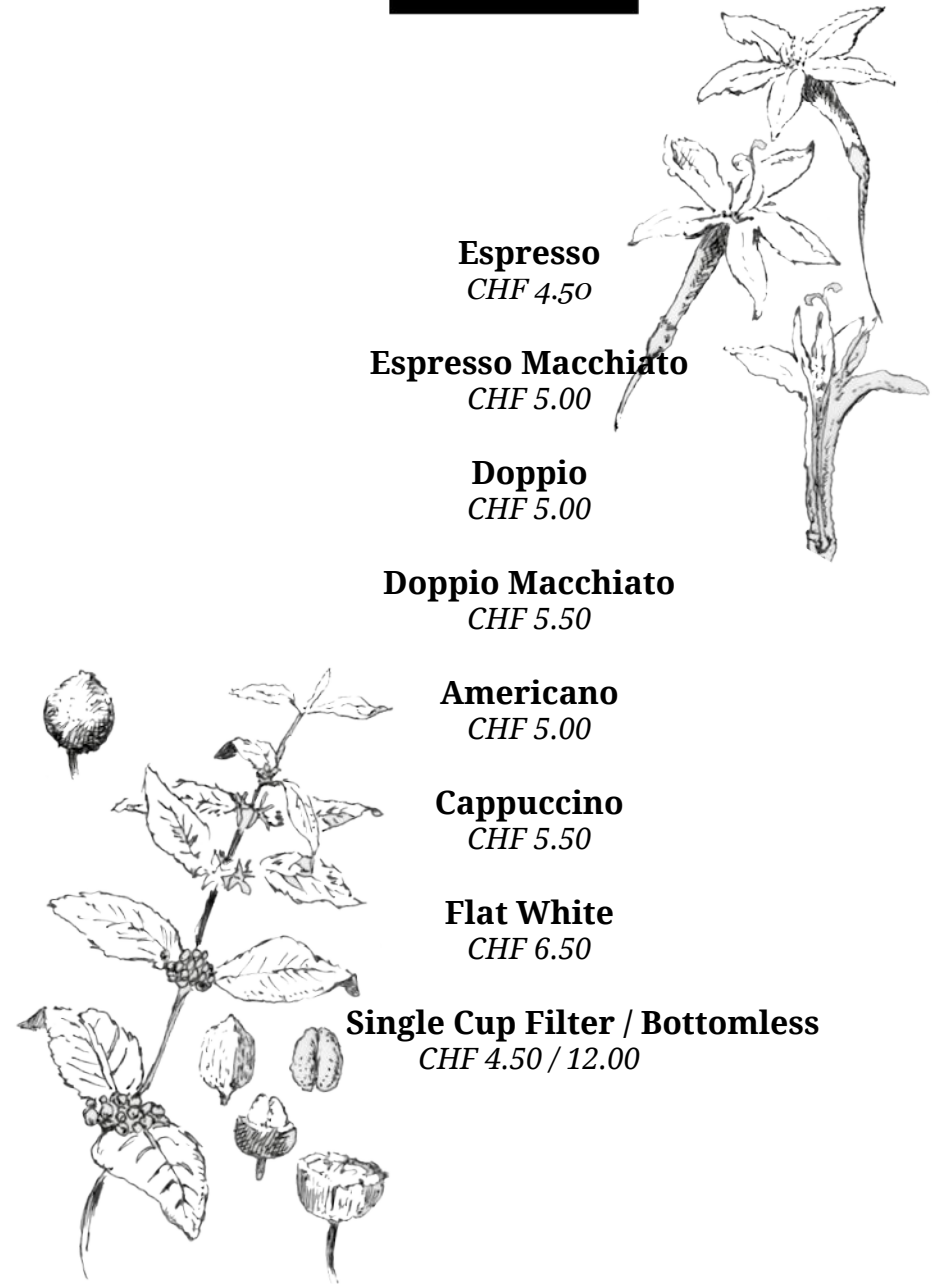
CHF 5.50

Flat White

CHF 6.50

Single Cup Filter / Bottomless

CHF 4.50 / 12.00



Wir arbeiten mit lokalen Herstellern und Bauernhöfen zusammen und verwenden natürliche, nachhaltig produzierte und bevorzugt Bio-Produkte.

TEE



Tea Pot fresh

Ingwer-Zitrone
Pfefferminze
CHF 6.50

Tea Pot dry

Chai
Verveine
Rooibos
Früchte
Bergkräuter
Grüntee
Assam Halamari
Kaffeeekirschen
CHF 6.00

Latte

Matcha Latte
Grüntee Latte
CHF 6.50

Chai Latte
Schwarztee-
Gewürz-Mischung
CHF 6.50

Red Latte
Randen Latte
CHF 6.50

Golden Latte
Kurkuma Latte
CHF 6.50



SOFTDRINKS

ChariTea
Red – Mate
CHF 5.50

Gazosa
Limone
CHF 6.00

Hofgarten Rhabarberschorle
CHF 6.50

Fentimans Botanical
Ginger Beer – Rose Lemonade
CHF 6.00

Hausgemachter Eistee
2.5 dl / 4 dl
CHF 5.50 / 7.00

Ginger Ale / Tonic Water
2 dl
CHF 5.00



Gretchen Natural Cola
CHF 5.50

Afri Cola (Zero)
Sugar-Free Natural Cola
CHF 5.50

Nycha
Seasonal
CHF 6.00

Galvanina Chinotto BIO
CHF 5.50

Süssmost vom Hof
2.5 dl / 4 dl
CHF 5.00 / 7.00

Mineralwasser
4 dl / 1 Liter
CHF 4.00 / 8.00

Stilles Wasser
4 dl / 1 Liter
CHF 3.00 / 5.00

COCKTAILS



Ingwerer Mule

Ingwerer, Ginger Beer, Limettensaft, Minze

CHF 15.00

Old Fashioned

Rye Whisky, Zucker, Angostura Bitter

CHF 14.50

Pimm's No. 1

Pimm's, Ginger Ale

CHF 16.00

Tommy's Coin Margherita

Tequila Blanco, Limettensaft, Agavensirup

CHF 16.00

Gin Sloe Berry Tonic

Sloe Gin, Ginger Ale / Tonic

CHF 16.00

SPIRITS

Gin

Sipsmith London Dry

CHF 14.00 / 4 cl

Sipsmith Sloe Gin

CHF 14.00 / 4 cl

Monkey 47

CHF 15.00 / 4 cl

Monkey 47 Sloe Gin

CHF 15.00 / 4 cl

Hendrick's Gin

CHF 14.00 / 4 cl

Tanqueray London Dry

CHF 13.00 / 4 cl

Tanqueray Nr. 10

CHF 14.00 / 4 cl

Gin Mare

CHF 16.00 / 4 cl

Deux Frères Gin

CHF 19.00 / 4 cl

Whisky / Whiskey

JB Rare Scotch Whisky

CHF 10.00 / 4 cl

Red Lable

CHF 11.00 / 4 cl

Monkey Shoulder

CHF 14.00 / 4 cl

CHF 14.00 / 4 cl

Bulleit Bourbon Frontier

CHF 12.00 / 4 cl

Talisker 10y Single Malt

CHF 15.00 / 4 cl

Tequila

Herradura Tequila Anejo

CHF 16.00 / 4 cl

Olmecca Tequila Blanco

CHF 15.00 / 4 cl

Vodka

Ketel One Vodka

CHF 13.00 / 4 cl

Rum

Bacardi Rum Carta Oro

CHF 13.00 / 4 cl

Brugal Rum Anejo

CHF 15.00 / 4 cl

Fillers

kann nur mit einer Spirituose
bestellt werden

Thomas Henry Tonic

CHF 2.00 / 2 dl

Fentimans Ginger Beer

CHF 3.00 / 2.8 dl

Gents Ginger Ale

CHF 2.00 / 2 dl

Michel Tomatensaft

CHF 2.00 / 2 dl

Wir haben natürlich auch andere Cocktails, einfach an der Bar fragen!

FLASCHENWEIN

Bubbles

Nudo Prosecco | Colli del Soligo | Glera | Veneto, I

CHF 57.00

Cava la Cuvée Gran Reserva Brut (Bio) | Gramona | Xarel-lo & Macabeo | Penedès, ESP

CHF 69.00

Weisswein

Väterchen Frost VDP | HerterWein | Riesling Sylvaner & Pinot Noir | Winterthur, CH

CHF 61.00

Grüner Veltliner Löss | Jurtschitsch Weingut | Grüner Veltliner | Kamptal, AT

CHF 51.00

Riesling | Anette Closheim | Riesling | Nahe, D

CHF 57.00

Secrets de Mar Blanc | Clos Galena Terra Alta | Garnacha Blanca & Macabeo | Terra Alta, ESP

CHF 49.00

Astobiza | Bodega Astobiza | Hondarrabi Zuri | Txakoli, ESP

CHF 57.00

WEIN (FLASCHE)

Rotwein

Ruprecht | Herterwein | Pinot Noir | Winterthur, CH

CHF 84.00

Zweigelt Heideboden | Weingut Pittnauer | Zweigelt | Burgenland, AT

CHF 49.00

Amativo Salento | Càntele | Primitivo & Negroamaro | Apulien, I

CHF 63.00

Montecucco Sangiovese | Montenero | Sangiovese | Toscana, I

CHF 58.00

Terre de Bussiere | Domaine de la Janasse | Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon | Rhône, F

CHF 51.00

Venero | Encina | Tempranillo | Castrillo, ESP

CHF 64.00

Colossal Riserva | Casa Santos Lima | Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Tinta Roriz | Lisboa, POR

CHF 64.00

Naturwein

Grüner Veltliner Manila | Martin Nittnaus | Grüner Veltliner | Burgenland, AT

CHF 57.00

Rose Dogma | Weingut Pittnauer | St.Laurent & Blaufränkisch | Burgenland, AT

CHF 54.00

Bi Sumoll & Samsó | Ca N'Estruc, Ana Martí | Sumoll & Samsó (Carinena) | Catalunya, ESP

CHF 68.00



OFFENWEIN

Bubbles

Nudo Prosecco | Colli del Soligo | Glera | Veneto, I
CHF 9.00 / 57.00

Weiss- / Roséwein

Stadt Zürich Kerner | Weingut Landolt | Kerner | Stadt Zürich, CH
CHF 9.00 / 57.00

K-Naia | Naia | Verdejo & Sauvignon Blanc | Rueda, ESP
CHF 6.50 / 42.00

Paco Garcia Rioja | Paco Garcia | Tempranillo Blanco | Rueda, ESP
CHF 7.50 / 49.00

Heideboden Pinot Blanc | Anita & Hans Nittnaus | Pinot Blanc |
Burgenland, AT
CHF 7.00 / 47.00

Stadt Zürich Rose | Weingut Landolt | Pinot Noir | Zürich, CH
CHF 7.50 / 49.00

Rotwein

Väterchen Frost Cuvée Rouge VDP | HerterWein | Pinot Noir,
Syrah, Merlot, Cabernet Franc | Zürich, CH
CHF 9.00 / 61.00

Lena Corinva Veronese | Monte del Frà | Corvina Veronese |
Vento, I
CHF 7.00 / 47.00

Blaufränkisch Kalk und Schiefer | Anita und Hans Nittnaus |
Blaufränkisch | Burgenland, AT
CHF 8.00 / 56.00

Parcela Nr. 5 | Luis Alegre | Tempranillo | Rioja, ESP
CHF 8.50 / 57.00

BEER



Gezapft (2.5 dl / 4 dl)

**Dr. Gab's Kraftwerk Hell /
Panache**
CHF 5.50 / 7.00

Dr. Gab's Chameau Amber
CHF 6.00 / 7.50

Dr. Gab's IPAnema
CHF 6.00 / 7.50

In der Flasche

Kraftwerk Hell
unser Hausbier 4.8% – CH – 3.3 dl
CHF 5.50

Rothaus Weizen
Weizen Bier 5.4% – DE – 5 dl
CHF 6.00

Zobo Cider Bio
aus Schweizer Most 6% – 2.75 dl
CHF 6.00

Appenzeller Sonnwendig
Alkoholfrei - CH – 3.3 dl
CHF 5.00

Guest Craft Beer
das Barteam gibt euch gerne Auskunft
CHF 7.00