

## SCHAUM

VÄTERCHEN FROST MOUSSEUX	59 / 9.50
Pinot Noir   HerterWein   Hettlingen ZH	
ADANK BRUT	95 / 16
Pinot Noir   Adank Weine   Fläsch GR	

## WEISS

RÄUSCHLING 2022	64 / 10
Räuschling   Schwarzenbach Weinbau   Meilen ZH	
VÄTERCHEN FROST BLANC 2023	59 / 9.50
Müller-Thurgau   HerterWein   Hettlingen ZH	
RANK CHARDONNAY 2023	72 / 12
Chardonnay   Michele Bono x Kultur Lokal Rank   GE/ZH	

## ROT

RANK MERLOT 2022	72 / 12
Merlot   Michele Bono x Kultur Lokal Rank   TI/ZH	
VÄTERCHEN FROST ROUGE 2022	59 / 9.50
Syrah, Merlot, Cab. Franc   HerterWein   Hettlingen ZH	
ARTE 2022	64 / 10
Merlot   Viticoltura e Vini Rohner Erni   San Vittore GR	



**Geheimtipp:** Tritt ein in unseren **Weintresor** und wähle aus unserer handverlesenen Auswahl an hauptsächlich Schweizer Weinen von kleinen, unabhängigen Produzent:innen.

## süss

SPIRIT & SOUL	79 FL / ½ dl 13
Roter Süsswein a la Portwein Zweigelt, Weingut Rütihof   Stäfa ZH	
PINEAU	72 FL / ½ dl 12
Weisser Süsswein mit Weinbrand Müller-Thurgau   Broger Weinbau   Ottoberg TG	

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben unsere Mitwirkenden gerne Auskunft. Alle tierischen Produkte: CH. Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.



## Kultur Prozent

Auf das gesamte Angebot erheben wir 2%.  
Für die Kultur. Ein Betrag direkt an die Musiker:innen.

## Kultur Lokal Rank

Niederdorfstrasse 60, 8001 Zürich  
+41 44 777 8001  
info@amrank.ch

Instagram / Facebook: @kulturlokalrank

#kulturlokalrank

## ESSEN

## VORSPEISEN

RACLETTE NUGGETS	18
Gefüllt mit Raclette-Käse und Kartoffeln	
GEMÜSE CHIPS	12
mit Gelberbsen Joghurt	
SALAD BOWL **	16
+8 pro zusätzlicher Person	
RINDSTATAR *	24/32
Frisch zubereitet. Serviert mit geröstetem Sauerteigbrot, gebeiztem Eigelb und Meerrettich	
APÉROPLÄTTLI	26
Käse, Hummus, Crûdite. <i>Fleisch oder Vegi</i>	
SAUERTEIGBROT	7
mit hausgemachter Gewürzbutter	

## HAUPTGÄNGE

CORDON BLEU (SCHWEIN)	42
mit Kartoffelstock und Ofengemüse	
ZÜRIGESCHNETZELTES (KALB)	40
mit Rösti	
RÖSTI	29
mit Raclettekäse und Kräutercreme. <i>Speck +6</i>	
GHACKETS MIT HÖRNLI **	23
Apfelkompott und gerösteten Zwiebeln	
PASTA DER WOCHE	26
<i>Frag uns!</i>	
MISO-CHABIS**	31
Gebratener Chabis, Miso, Hirse-Couscous, Wildkräuter	
SANDO AM RANK *	32
Teryaki Cheese Burger mit Pommes. <i>(Essen gehn, Kulturlegi, etc. nicht anwendbar)</i>	

## DESSERT

COUPE DÄNEMARK	16
Meringue, Vanille-Glace, Schoggi-Sauce und gerösteten Nüsse	
LAVA BROWNIE	14
Mit hausgemachtem Sauerrahmglace	
SALTY CARAMEL POPCORN	6

## TAVOLATA

4-GANG SHARING MENU	75
<i>(Preis pro Person, ab 2 Personen)</i>	
Lass dich von der Küche mit einer Auswahl aus unserer Karte verführen.	

\*Vegi-Option möglich. \*\*Vegan / auf Wunsch vegan.

# GETRÄNKE

## DRINKS

<b>WERMUT KOMBUCHA</b>	15
Rank Kombucha, Wermut Casa Bianco	
<b>FRECCIAROSSA</b>	16
Martinazzi, Weisflog, Blutorange, Schaumwein	
<b>NEGRONI VOM FASS</b>	18
Gin, Wermut, Martinazzi Bitter	
<b>GRAGITO</b>	17
White Socks Gin, Grapefruit, Tonic	

---

## OHNE ALKOHOL

<b>VIRAGE ZERO</b>	12
Orangenreduktion, Verjus, Dry Tonic, Thymian	
<b>AM WALDRAND</b>	14
Brennesselsirup, Hopfenwasser, Wald & Rauch, Lorbeer	
<b>RANK KOMBUCHA</b>	8.5
Hausgemacht	

---

## BIER

<b>QUÖLLFRISCH HELL</b>	6/8.5
Brauerei Locher, Al. 3dl/5dl	
<b>QUÖLLFRISCH AMBER</b>	6/8.5
Brauerei Locher, Al. 3dl/5dl	
<b>APPENZELLER WEIZEN BIO</b>	9.5
Brauerei Locher, Al. 50cl Bügelflasche	
<b>SPEZIALBIER (DOSE ODER FLASCHE)</b>	FRAG UNS!
Brauerei Locher, Al	
<b>SONNWENDLIG ALKOHOLFREI</b>	6
Brauerei Locher, Al. 33cl	
<b>HOPFENWASSER 0.0 ALKOHOLFREI</b>	6.5
Dr. Brauwolf, Zürich. 33cl	

---

## WASSER

<b>MIT/OHNE</b>	7
-----------------	---

---

## SOFT DRINKS

<b>SAISON SODA</b>	6.5/8.5
Hausgemacht. 3dl/5dl	
<b>RANK EISTEE</b>	6/8
Hausgemacht. 3dl/5dl	
<b>ELFENLAND COLA</b>	6/8
3dl/5dl	
<b>CITRO</b>	6/8
3dl/5dl	
<b>TONIC</b>	6
20cl	
<b>APFEL &amp; APFELSCHORLE</b>	6.5/8.5
mit Apfelsaft vom Bauernhof. 3dl/5dl	

---

## APERITIF & BITTER

mit Mineral +2 mit Tonic +4, mit Schaumwein +5

<b>FERNET DEL FRATE ANGELICO</b>	9
Matter Luginbühl, Kallnach BE	
<b>VERMOUTH CASA (ROSSO/BIANCO)</b>	9
Kultur Lokal Rank. 4cl	
<b>VERMOUTH BIANCO</b>	9
Jsotta, Winterthur. 4cl	
<b>MARTINAZZI BITTER</b>	8
Matter Luginbühl, Kallnach BE. 4cl	

---

## DIGESTIF

<b>MARC DUNKEL (Pinot noir)</b>	8.50
Schwarzenbach Weinbau, Meilen ZH	
<b>MARC HELL (Chardonnay)</b>	9.50
Adank Weine   Fläsch GR	
<b>GRAPPA VECCHIA RISERVA 1991</b>	19
Madlaina Erni, Monticello GR. 2cl	
<b>OLD PLUM / OLD WILL (Birne)</b>	14
Draft Brothers, Winterthur ZH	
<b>KIRSCH</b>	7
Schwarzenbach Weinbau, Meilen ZH	
<b>GRAND MARAIS RYE SCHNAPS</b>	12
Matter Luginbühl, Kallnach BE	

---

## SPIRITUOSEN

<b>ZH GIN</b>	13
Brennerei Erismann, Bülach ZH	
<b>WODKA WODOTSCHKA</b>	14
Humbel, Stetten AG	
<b>PASTIS TOTAL</b>	12
Gents, Zürich ZH	
<b>WHISKY NO. 4</b>	18
Oliver Matter, Kallnach BE	

---

## SHOT & LIKÖR

2cl / 4cl

<b>BELVOIR ZITRONENLIKÖR</b>	8 / 15
TC Courtside Belvoir, Zürich ZH	
<b>BÜNDNER MINZE</b>	7 / 13
Bündner Minze, Chur GR	
<b>WEISFLOG BITTER</b>	6.5/ 12
Fassbind, Oberarth SZ	

---

## KAFFEE (Black&Blaze, Forch ZH)

<b>ESPRESSO /DOPPIO</b>	5/6.5
<b>KAFFEE</b>	5.5
<b>CAPPUCCINO /MILCHKAFFEE</b>	6.5

---

## TEE

<b>VERVEINE</b>	6/9
<b>PFEFFERMINZE</b>	6/9
<b>HAGEBUTTE HIBISKUS</b>	6/9
<b>SCHWARZTEE</b>	6/9

---