

ORA

Food n' Drinks

Bites	Sauerteigbrot & Butter	8
	Olive tre Paesi	6
	Giardiniera – hausgemachte Pickels	8
	Formaggi del Giorno	16
	Charcuterie – Tagesangebot	14
ORA Plates	Porchetta Weggli Salsa Verde	19
	Coconut Ceviche Saibling, Leche de Tigre, Chili, Marinierte Zwiebeln, Kräuter	22
	Patatas Bravas 'Nduja Mayo, Mojo rosso	15
	Pimientos de Padrón Thai-Basilikum Aioli, Szechuan Pepper	16
Sweets	Basque Cheesecake – hausgemacht	12

Amici &
Neighbours

Charcuterie und Käsespezialitäten beziehen wir von der **Mini Metzger aus der Markthalle**. Das Hausschwein (Bio-Qualität) für unsere Porchetta kommt vom Gut Rheinau. Der Saibling kommt aus der **Fischzucht Bremgarten** (AG).

Die **Bäckerei Jung** vom Central liefert uns das Brot; direkt ums Eck. Beim Gemüse und den Früchten verwenden wir Produkte von **Hägeli**. Zusammen mit der hauseigenen **Commercio Manifattura** kreieren wir die Zutaten für unsere Barsnacks und Desserts.

Die Weinkarte haben wir mit unseren Freunden von **Vergani, Cultivino, Südhang, Smith & Smith** sowie **Trallala** aus Bern erarbeitet. Gerne geben wir euch eine passende Empfehlung ab.

Fleisch: CH / IT | Fisch: CH | Brot: CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Aperitivo Rebirth	Negroni	16
	Gin. Vermouth Blend. Bitter Bitter. Fruity. Iconic	
	Negroni Bianco	17.5
	Gin. Gentian. W. Vermouth. Sherry. Pepper. Olive Bitter. Twisty. Spicy	
	Barrel Aged Negroni	18
	Gin. Bitter. Pedro Ximenes. Fino Sherry Fruity. Woody. Aged	
	Sbagliato Bene	14.5
Bitter. Red Vermouth. Cherry Yogurt. Bubbles Fruity. Bubbly. Bitter		
North to South	17	
Pomegranate. Calavados. Aquavit. Rose Cordial Bitter. Floral. Spicy		
ORA Spritz	14	
Rosolio di Bergamotto. Green Apple. Bubbles Iconic. Fruity. Fresh		

Twist on Classics	Green Cynar	17
	Cynar. Passion fruit. Basil. Citrus Herbal. Vegetal. Refreshing	
	Espresso Martini	19
	Vodka. Espresso. Almond Evanescent. Technological. Nutty	
	Martino	18.5
	Gin. Dry Vermouth. Sherry. Vetiver. Olive 007. Aromatic. Citrusy	
Highball Section	ORA for a Paloma	18
	Mezcal. Tequila. Rhubarb. Jasmine. Chili Smoky. Spicy. Floral	
	Fizzy Colada	17
	Rum. Coconut. Pineapple. Lavender. Bubbles Iconic. Tropical. Bubbly	
	Fig Sake	16.5
	Yuzu Sake. Fig Leaves Soda Light. Dry. Floral	

0% Zero Zero	French 00.75 Ginger. Mandarine. Grape Spritzer Botanical. Fresh. Bubbly	14
	No Groni 0% Gin. 0% Bitter. 0% Vermouth Drinkable. Bitter. Classy	12.5
	Sober Paloma 0% Aperitivo. Agave. Lemongrass. Grapefruit Citrusy. Hearty. Dry	14.5
	CCT Coconut. Coffee. Tonic Fresh. Caribbean. Botanical	13
	Quitten 0% Rum. Quince. Basil Herbal. Tart. Crispy	14

Bubbles	Pet Nat Rosé „Lolí“ - Toscani	11
	Syrah. Toscana. Italia	
	Crémant de Bourgogne - Trénel	11.5
	Chardonnay. Bourgogne. France	
White	Aux amis de ma soeur - Domaine Charlotte	10
	Grenache Blanc / Gris. Chenin Blanc. Minervois. France	
	Potatoland - Matthias Warnung	9
	Grüner Veltliner. Kamptal. Österreich	
Orange	Pell a Pell - Pardas	9.5
	Xarel-lo. Catalunya. España	
	Saveurs - Christian Binner	11
	Pinot Blanc / Gris. Riesling. Auxerrois. Silvaner. Chasselas. Gewürztraminer. Alsace. France	
Red	Nebbiolo 1661 - Boroli - 2023	10.5
	Nebbiolo. Piemonte. Italia	
	Tilaria - Villa Pinciana - 2019	11.5
	Cabernet Sauvignon. Syrah. Sangiovese. Pugnitello. Cabernet Franc. Toscana. Italia	

Beer on Tap	Appenzeller Quöllfrisch Hell	25cl 40cl	4.5 7
	Locher Craft Free Fall – alkoholfrei	25cl 40cl	4.5 7
	Seasonal from the Tap		*
Beer Bottles	Appenzeller Amber		33cl 6.5
	Quöllfrisch Naturtrüb – Bügel		33cl 7
	Kitchenbrew Windstill NEIPA – 0.5%		33cl 8.5
Soft and Sonstigs	ORA Wasser - still or bubbly		pro Pers. 4
	À discrétion. Wir setzen auf frisch gefiltertes Zürcher Trinkwasser und spenden von jeder Flasche an Wasser für Wasser.		
	Adam + Uva Bio Rosé Bubbles	20cl	9
	Chinotto	27.5cl	4.5
	Gents Tonic Ginger Beer	20cl	6
	Cola Cola zero	33cl	4.5
	Samuel's Schorle	33cl	7

Preise in CHF inkl. MwSt.