

- S. 2: Classic Cocktails with a Twist
- S. 4: Signature Drinks
- S. 6: Seasonal Cocktails
- S. 8: Mocktails
- S. 10: Wine
- S. 12: Beer & Softs
- S. 14: Food



Paulette Brupbacher-**Raygradski** (1880–1967) war Ärztin im Zürcher Kreis 3, zu einer Zeit, in der Frauen in vielen Bereichen noch keinen Platz hatten. Sie setzte sich früh für Sexualaufklärung, den Zugang zu Verhütungsmitteln und das Recht auf Selbstbestimmung ein – Themen, die gesellschaftlich stark umkämpft waren. Gemeinsam mit ihrem Ehemann führte sie eine Praxis in Aussersihl und engagierte sich darüber hinaus politisch für eine offenere, gerechtere Gesellschaft. Unsere Bar trägt ihren Namen nicht aus Sentimentalität, sondern als Verweis auf diesen Geist: eigenständig denken, Verantwortung übernehmen, Haltung zeigen. Das ist kein dekoratives Element, sondern Teil der Identität des Ortes.

## Classics with a twist

Klassiker brauchen eigentlich keine Erklärung. Ein Negroni, ein Old Fashioned oder ein Espresso Martini tragen ihre Geschichte bereits in sich. Wir sehen keinen Grund, sie neu zu erfinden. Aber wir erlauben uns, an Details zu arbeiten: eine andere Bitterquelle, eine veränderte Balance zwischen Süsse und Säure, vielleicht eine Textur, die das bekannte Profil leicht verschiebt.

Es geht nicht um Effekte oder überraschende Zutatenlisten. Es geht darum, vertraute Strukturen ernst zu nehmen und behutsam weiterzudenken. Wer das Original kennt, wird die Unterschiede bemerken – manchmal sofort, manchmal erst im zweiten Glas.

### **BEERICANO**

Beer. Red Vermouth. Campari.  
Salt & Beer Foam.

15

### **TIRAMISU ESPRESSO MARTINI**

Vodka. Espresso. Coffee liqueur.  
White chocolate. Tiramisu espuma.

20

### **BEET PALOMA**

Tequila. Mezcal. Beetroot.  
Pink grapefruit soda.

19

### **DARK'N'CLOUDY**

Spicy Rum. Yuzu. Ginger beer.

18

### **OLD FASHIONED**

Bourbon. Rye. Sugar. Bitters.

18

### **NEGRONI**

Gin. Italian bitters blend. Vermouth blend.

18

## Signature - Bestsellers for years

Über die Jahre sammelt sich einiges an, nicht nur Rezepte, sondern Haltungen, Geschmäcker, Vorlieben. Manche Drinks entstehen aus einer konkreten Idee, andere aus Zufall oder aus dem Wunsch, eine Zutat endlich richtig zu verstehen. Einige haben sich verändert, wurden trockener, klarer, präziser. Andere sind fast unangetastet geblieben, weil sie in ihrer ersten Form schon stimmig waren.

Unsere Signature Cocktails sind kein Konzept, sondern eine Verdichtung dessen, was hier über lange Zeit passiert ist. Viele Bartender\*innen haben daran mitgearbeitet, jede und jeder mit eigener Handschrift. Was heute auf der Karte steht, ist das Resultat dieses kollektiven Prozesses.

### **HOT RUSSIAN**

Fruity, exotic, spicy.

**Vodka. Orange. Passionfruit. Chili. Cinnamon.**

20

### **RAY SPRITZ**

Refreshing, citrusy, bubbly.

**Prosecco. Grapefruit. Italicus. Aperol.Acids.**

16

### **TWISTED BASIL SMASH**

Herbal, fresh, sour.

**Gin. Basil. Sour mix. Espuma.**

20

### **TOM KHA RAY**

Thai, spicy, aromatic.

**Vodka. Coconut. Lime. Kaffir leaf. Chili.**

20

### **CITRUS LOVE**

Citrusy, fizzy, light.

**Gin. Bergamot. Yuzu. Pink grapefruit soda.**

18

### **GIN TODSKI**

Herbal, fresh, light.

**Gin. Lemon. Grapefruit bitters. Tonic.**

18

Viermal im Jahr wird die Karte vollständig neu geschrieben. Nicht, weil es sich gut ankündigen lässt, sondern weil sich Geschmack und Verfügbarkeit verändern. Wenn bestimmte Früchte ihren Moment haben oder Kräuter besonders aromatisch sind, wollen wir das nutzen. Im Winter interessieren uns andere Texturen und Temperaturen als im Hochsommer.

Die saisonale Karte ist der Raum für Experimente und für Ideen, die vielleicht nur für einen begrenzten Zeitraum Sinn ergeben. Manche Drinks wandern später in die Signature-Auswahl, andere verschwinden wieder. Beides ist in Ordnung.

## Seasonal Cocktails

### **MANDARAY**

**Tequila. Mezcal. Aperol. Mandarin. Lime.**

19

### **TOKIO DAIQUIRI**

**Rum. Miso. Banana. Lime.**

20

### **TONKA OLD FASHIONED**

**Whiskey. Mars Essence. Coconut Flakes.**

**Tonka Bean. Orange.**

19

### **MANGO MEZCALITA**

**Tequila. Mezcal. Jalapenos. Mango.**

**Cucumber. Lime.**

20

### **OAXACANO**

**Italian bitter. Red vermouht. Mezcal.**

**Lemongrass. aegean tonic.**

20

### **JASMIN SPRITZ**

**Aperol. Mandarin. White vermouht. Jasmin.**

**Prosecco. Soda.**

16

## Mocktails

Alkoholfreie Drinks sind für uns kein Nebenprodukt. Wenn Alkohol wegfällt, verändert sich die Struktur eines Cocktails grundlegend und das verlangt Präzision. Säure, Süsse, Bitterkeit und Textur müssen anders gebaut werden, damit der Drink nicht flach wirkt. Unsere alkoholfreien Kreationen sind deshalb eigenständig gedacht. Sie sollen nicht imitieren, sondern überzeugen – unabhängig davon, ob man bewusst verzichtet oder einfach etwas anderes trinken möchte.

### **NOGRONI**

**Tanqueray 0.0%. Jsotta senza. Nonalcoholic orange liqueur.**

16

### **GYM & TONIC**

**Tonic water. Basil. Espuma.**

15

### **SPRITZ 0.0%**

**Nonalcoholic orange liqueur. Grapefruit. Soda.**

15

### **PASSION FIZZ**

**Rum 0.0%. White vermouth 0.0%. Rue berry. Passionfruit. Lime.**

17

### **PALOMA LIBRE**

**Mezcal 0.0%. Beetroot. Cranberry. Soda.**

16

Wine by the glass

**LANGHE CHARDONNAY**

1 dl 11 7,5 dl 66

**ORANGE MOON, WABI SABI «Natur»**

1 dl 11 7,5 dl 66

Pear and spring blossoms – a light-footed orange wine with delicate tannins, amber in color from skin maceration, gently spicy and earthy, yet effortlessly easy to drink.

**EUROPA ROSÉ**

1 dl 10 7,5 dl 60

**NEGRO AMARO**

1 dl 10 7,5 dl 60

Bubbles by the glass

**FRAUENPOWER FUSION «Natur»**

1 dl 11.5 7,5 dl 69

A fusion of red and rosé – fresh with rosehip, cranberry and bitter orange, dry and juicy in a Lambrusco style; naturally sparkling as a pét-nat.

**CAT NAT «Natur»**

1 dl 12 7,5 dl 72

Apricot, peach blossom and bread crust – a naturally sparkling pét-nat with gentle grip and fine bubbles.

**LUGANA BRUT METODO CLASSICO**

1 dl 13 7,5 dl 78

To mark the occasion.

**FJELL 01 «Gut Ohne»**

1 dl 11 7,5 dl 66

Wild cranberry, rosemary and lemongrass – refreshing, herbal and lifted by a subtle tonic-like bitterness.

Bottles

**CÔTE DE FLON «Natur»**

7,5 dl 72

Riesling. Silvaner. Chardonnay. Pinot Blanc. Pinot Noir.  
Pear & citrus zest – taut, saline, Burgundian in style with a silky yeast finish.

**GRILLO VA BENE**

7,5 dl 58

Sicily in a glass.

**SOLARIS ORANGE WINE**

7,5 dl 62

**TREBBIANO PET'NAT' «Natur»**

7,5 dl 74

**PROSECCO L'ANIMA DI VERGANI**

7,5 dl 59

**REVOLUTION PINK SOLERA «Natur»**

**(Light Red)**

7,5 dl 72

Redcurrant, sour cherry and a hint of smoke and cedar – bright acidity, fine tannins and a long finish.

**FLORA**

7,5 dl 68

A biodynamically crafted wine with floral notes of elderflower, peach and green apple, vibrant acidity and fine minerality – like a walk through blooming meadows in early summer.

Die Weinkarte folgt keinem dogmatischen Ansatz. Wir arbeiten mit italienischen Produzent:innen, deren Weine für Klarheit und Herkunft stehen, und ergänzen sie durch sorgfältig ausgewählte Naturweine aus verschiedenen Regionen Europas. Uns interessieren Weine mit Charakter, egal, ob sie klassisch ausgebaut oder minimal interventionistisch vinifiziert sind. Manche sind direkt und ungeschönt, andere elegant und strukturiert. Entscheidend ist, dass sie Haltung zeigen und zum Ort passen.

## Beer & Softs

<b>MICHELADA</b> Pacifico. Lime. Tajin. Salsa Picante. Salt.	9
<b>APPENZELLER HELL</b>	3 dl 6.5
<b>APPENZELLER HELL</b>	5 dl 9
<b>DR. GAB'S PALE ALE</b>	3.3 dl 8.5
<b>PACIFICO CLARA</b>	3.3 dl 8.5
<b>TEGERNSEE</b>	5 dl 9
<b>HOFBRÄU WEIZENBIER</b>	5 dl 9
<b>APPENZELLER ALKOHOLFREI</b>	3.3 dl 6.5
<b>GRAPEFRUIT SODA</b>	2 dl 6
<b>GINGER BEER</b>	2 dl 6
<b>LEMONADE</b>	2 dl 6
<b>COLA</b>	2 dl 5.5
<b>COLA ZERO</b>	2 dl 5.5
<b>WASSER MIT/OHNE</b>	3 dl 4 pro Per.

In regelmässigen Abständen überlassen wir die Küche Gastköch\*innen, die für eine begrenzte Zeit ihre Perspektive einbringen. Sie bringen eigene Techniken, Gewürze und Erinnerungen mit und entwickeln daraus Gerichte, die mit der Bar zusammen funktionieren, ohne sich unterzuordnen. Es entsteht keine Showküche und kein Themenpark, sondern eine konzentrierte, temporäre Zusammenarbeit. Die Gerichte sind oft zum Teilen gedacht, weil viele Aromen im Austausch besser funktionieren, aber niemand wird gezwungen.

Aktuell:  
Gerardo Chico (CDMX) arbeitet mit mexikanischen Wurzeln und zeitgenössischen Einflüssen und übersetzt beides in eine klare, reduzierte Barküche.

## FOOD

**BOTANA**

**ACEITUNAS DIRTY DE MEZCAL** 

Noccelara Oliven. Mezcal.  
Dry Vermouth. Jalapeño.

9

**PARA PICAR**

**LABNEH** 

Guajillo chili mushrooms. Sourdough bread.

13

**TOTOPOS** 

Tortilla chips. Coriander aioli. Cheese.

11

**TARTARE DE RES**

Beef tartare. Roasted jalapeño butter. Sea salt.  
Sourdough bread.

22

**CROQUETAS**

Smoked fish. Chipotle mayo.

12 (3 pieces)

**TACOS & TOSTADAS**

**BIRRIA TACO**

Braised beef. Adobo chili. Corn tortilla.  
21 + 3 with cheese (3 pieces)

**TACO ESTILO BAJA** 

Tempura vegetables. Cabbage. Guacasalsa.  
21 (3 pieces)

**COSTRA DE RIB EYE**

Corn tortilla. Cheese.  
Pommes allumettes. Roasted red salsa.  
24 (3 pieces)

**TACOS GOBERNADOR**

Shrimp. Wheat tortilla. Tomato concassé.  
Green pepper. Black beans. Cheese  
21 (3 pieces)

**TOSTADA DE ATÚN**

Tuna tartare. Sesame. Avocado. Lime. Ponzu.  
16

**DULCES**

**CHURROS** 

Goat's milk caramel (cajeta).

13



**RAYGRODSKI**

Raygrodski Cocktail Bar  
Sihlfeldstrasse 49  
8003 Zürich  
info@raygrodski-bar.ch  
+41442414949  
Instagram: @raygrodskitab

Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag ab 17  
Uhr, Sonntag geschlossen

©2026, Raygrodski.

Alle Preise sind in  
Schweizer Franken und  
inklusive Mehrwertsteuer.