



ENJOY!

THE ZIC ZAC BREAKFAST

Montag bis Samstag, mit zwei Kaffee oder Tee
nach Wahl von 10 Uhr bis 17 Uhr

Quickie20.00
Brotkorb, Butter, Konfitüre und Orangensaft

Continental.....23.20
Brotkorb, Aufschnitt, Käse, Butter,
Konfitüre und Orangensaft

Hillbilly.....27.00
Brotkorb, Butter, Konfitüre, Orangensaft, 2 eggs
any style mit Speck, Tomaten und Avocado

Little Italy25.80
Brotkorb, Butter, Konfitüre, Orangensaft,
Rührei mit Kräutern, Schinken, Büffelmozzarella
und Tomaten

Hangover Helper29.80
Brotkorb, Butter, Konfitüre, Orangensaft oder
Tomatensaft, Cornflakes, Rührei, Crispy Bacon,
Club Burger mit Bratkartoffeln

EXTRAS

Gipfeli.....1.90
Brotkorb6.50
Portion Konfitüre2.80
Portion Honig oder Nutella.....2.80
Portion Schinken.....9.30
Portion Roastbeef14.00
Kleiner Käseteller9.30
1 weiches Ei3.00
2 eggs any style mit Speck.....9.90

GASOLINE TOAST AND EGGS

Montag bis Samstag, von 10 Uhr bis 17 Uhr

French Toast (Toastbrot in süsser Eihülle)

mit Ahornsirup16.00
mit Zucker & Zimt16.00

Cereals

Cornflakes mit frischen Früchten.....11.60

Omelett mit Salatbeilage (3 eggs)

Plain16.00
mit Champignons und Kräutern17.60
mit Schinken und Käse19.80
mit Speck, Zwiebeln und Peperoncini19.80

Pancakes

mit Ahornsirup.....17.50
mit Konfitüre17.50
mit Beeren19.50

APPETIZERS & STARTERS

Gebackene Champignons

mit Tartarsauce	12.50
mit Tartarsauce und Side Salad.....	17.00

Real Food in a Basket

Chicken Lips mit Tartaresauce	17.50
Chicken Wings (6 pieces) mit BBQ-Sauce.....	16.00
Fischknusperli mit Tartare-Dip.....	17.50

Vegi Food in a Basket

Samosa mit Gemüse, dazu Sweet Chili Dip (vegan).....	16.00
Vegi-Quorn Lips mit Avocado-Mango-Chutney	16.00
Onionrings im Bierteig mit Tartaresauce.....	16.50

Nachos

klein mit Hot Salsa	10.50
klein mit Käse überbacken, Sour Cream	12.40
gross mit Hot Salsa, Sour Cream und Guacamole	17.70
gross mit Käse überbacken, Hot Salsa, Sour Cream und Guacamole	19.20

Wedges (gewürzte Kartoffelschnitze mit Schale)

klein mit Sour Cream	9.00
gross mit Sour Cream.....	12.50

Vegetarische Frühlingsröllchen

mit Sweet & Sour Sauce	13.50
mit Salat und Sweet & Sour Sauce	18.00

Knoblauchbaguette

mit Side Salad	14.00
----------------------	-------

Tomatensuppe

mit Basilikum und Schlagrahmhaube	11.00
---	-------

Rauchlachs

mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen, Kapern, Chnoblubaguette und Butter	
Small.....	18.00
Big.....	29.50

SALADS

Salad*

Grün	12.00
Gemischt.....	14.00

Cyprus Salad

Bunter Blattsalat mit Halloumi, Mango, Avocado und gerösteten Kernen an einem Italian Dressing	23.00
---	-------

Caesar's Salad

Knackiger Eisbergsalat mit Knoblauchbrot, Parmesan und Parmesan-Dressing	20.50
---	-------

Bacon Caesar's Salad

Knackiger Eisbergsalat mit Knoblauchbrot, gebratenem Speck, Parmesan und Parmesan-Dressing	21.70
--	-------

Chicken Caesar's Salad

Knackiger Eisbergsalat mit grillierter Pouletbrust, Knoblauchbrot und Parmesan-Dressing	25.50
--	-------

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum und Italian Dressing	19.80
--	-------

San Francisco Turkey Salad*

Giant Saisonsalat mit Turkeybreast-Streifen und Sesam	24.50
--	-------

Chevre Chaud

Blattsalate mit Ziegenkäse, Honig, Feigen und Charentais-Melone	22.50
--	-------

Zic Zac's Special Salad*

Riesencrevetten auf knackigem Salatberg mit Peperoni und Tomaten	31.00
---	-------

Royal Chef Salad*

Verschiedene gemischte Saisonsalate mit 140g-Tranchen vom australischen Rindsentrecôte, frischen Avocadoschnitzen und Cashewnüssen	35.00
--	-------

*DRESSING

Zic Zac House Dressing, Italian Dressing
Parmesan-Dressing

– your choice –

SPECIAL VEGETARIAN DISHES

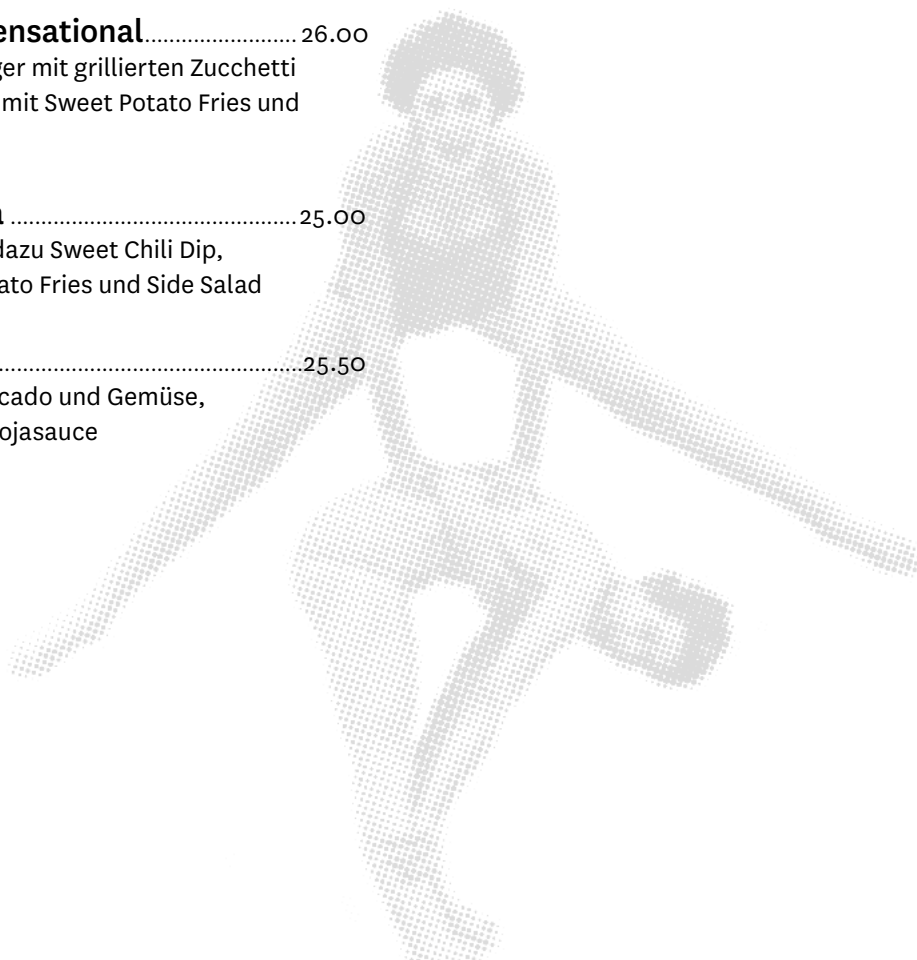
- Quorn Lips**26.00
mit Avocado-Mango-Chutney, serviert mit
Sweet Potato Fries, Side Salad
- Lima Chiliburger**25.00
Quinoaburger im Mais-Bun mit Sweet Chili Dip,
serviert mit Side Salad und Sweet Potato Fries
- Stamp and Go**23.00
Baked Potatoes mit Spinat und Käse gefüllt,
Sour Cream und Side Salad
- Magic Mozzarella Sandwich**23.00
Warmes Baguette mit Mozzarella, Tomaten,
Chilidip und Side Salad

SPECIAL VEGAN DISHES

- Taste Something Sensational**..... 26.00
Garden-Gourmet-Burger mit grillierten Zucchini
und Tomaten, serviert mit Sweet Potato Fries und
Side Salad
- Islamabad Samosa**25.00
Samosa mit Gemüse, dazu Sweet Chili Dip,
serviert mit Sweet Potato Fries und Side Salad
- Vegan Poke Bowl**25.50
Tofu, Basmatireis, Avocado und Gemüse,
serviert mit Erdnuss-Sojasauce

AROUND THE WORLD

- Fish 'n' Chips**.....28.00
Egliknusperli serviert mit Pommes Frites
und Tartare-Dip
- Asia Red Chicken Curry**..... 29.50
Pouletbrustwürfel an roter Currysauce,
im Basmatireisring mit Auberginen und Broccoli
- Falcos Favorite**.....27.50
Riesen Wiener Schnitzel vom Schwein, mit Pommes,
grünem Salat und auf Wunsch mit Preiselbeeren
- Tartare Tennessee**34.00
Beefsteak Tartare mit Jim Beam,
serviert mit Toast, Butter und Pommes Frites
- Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert**....23.50
Chlöpfer mit Berner Bergkäse,
serviert mit Pommes Frites
- Currywurst** 20.50
Spicy Currywurst mit Pommes Frites
und Coleslaw



BURGER LOVE

CLASSIC BURGERS

Club Burger

Saftiges Rindfleisch mit Pommes Frites und Side Salad
normal (120g) 22.50
big (240g) 27.90

Cheeseburger

Beefburger mit Käse, Pommes Frites und Side Salad
normal (120g) 24.00
big (240g) 29.00

Spicy Bacon Burger 26.00

Saftiger Beefburger (120g) mit Hot Salsa,
Tomaten und Speck, Pommes Frites
und Side Salad

Crazy Chicken Burger 25.00

Grillierte Pouletbrust im Ciabattabrot,
Cocktailsauce, Tomate und Spiegelei,
mit Pommes Frites und Side Salad

Surfin' Burger 27.00

Beefburger (120g) mit Ananas, Speck,
Spiegelei und Käse, mit Pommes Frites
und Side Salad

Zic Zac's Special Burger 33.00

Saftiger Double-Beefburger (240g) mit Berg-
und Schmelzkäse, Speck, Tomaten, Zwiebeln
und Spiegelei, dazu Pommes Frites und Side Salad

Caesar's Burger 22.10

Cheeseburger mit saftigem Rindfleisch (120g),
serviert mit Caesar's Salad

Lima Chiliburger (vegetarisch) 25.00

Quinoaburger im Mais-Bun mit Sweet Chili Dip,
serviert mit Sweet Potato Fries und Side Salad

SPECIAL BURGERS

Gordon's Kitchen Burger 29.90

Medium gebratener Beefburger (200g),
Blue Cheese, gebackene Zwiebeln, Coleslaw,
Baked Potato und Side Salad

Beef Monster 29.90

Beefburger (240g) mit Raclettekäse, Speck
und Avocado-Mango-Chutney,
serviert mit Pommes Frites und Coleslaw

Lady Monster 28.70

Beefburger (240g) mit Raclettekäse, Speck
und Avocado-Mango-Chutney, serviert mit einem
kleinen Knoblauchbaguette und Caesar's Salad

French Burger 29.90

Beefburger (200g) medium gebraten
im Laugenbun, mit Ziegenkäse, Zwiebelchutney,
Pommes Frites und Side Salad

Mexican Burger 28.50

Medium gebratener Beefburger (200g)
mit Jalapeños und Hot Salsa, Pommes Frites
und Side Salad

Black Angus-Burger 28.00

im Laugenbun, mit Zucchini und Zwiebelchutney,
Pommes Frites und Salat

Pulled Pork Burger 28.00

im Laugenbun mit Coleslaw, serviert mit
Sweet Potato Fries und einem gemischten Salat

Chicken-Habanero Burger 27.00

Crispy Chicken im Smoky-Bun mit Habanero-
Cheese-Sauce, Pommes Frites und Side Salad

Glutenfree Beef-Burger 28.50

Medium gebratener Beefburger (200g)
mit Tomaten und Zucchini, Pommes Frites
und Side Salad

Taste Something Sensational (vegan) .. 26.00

Garden-Gourmet-Vegi-Burger,
mit grillierten Zucchetti und Tomaten,
serviert mit Sweet Potato Fries und Side Salad

MAIN COURSES AND PASTA. BASTA!

Steak Frites45.00
200g australisches Rindsentrecôte,
Pommes Alouettes, Café de Paris

Union Combo (for big boys or two girlz)62.00
Chicken Wings, Chicken Lips, Spare Ribs,
gebackene Champignons, Onionrings, grillierter
Maiskolben und Pommes mit BBQ-Sauce
und Tartaresauce, serviert mit einer Schüssel
gemischtem Salat und Chnolibaguette

Penne alla Zic Zac23.00
an Tomatenrahmsauce mit Turkeybreast-Streifen
und Knoblauch

Penne all'Arrabbiata19.50
an scharfer Tomatensauce und Peperoncini

Penne "Casa Nostra"33.00
im Olivenöl sautierte Penne mit Black Tiger-Shrimps,
Chili, Chnobl und Kräuterpesto

Spaghetti Bolognese22.00
mit Rindshackfleisch und geriebenem Parmesan

Spaghetti Napoli18.00
mit Basilikum-Tomatensauce und
geriebenem Parmesan

Spaghetti Helsinki-Style27.00
mit Rauchlachsstreifen und Dillrahmsauce

Rolling Stones25.00
Fleischtortelloni mit Parmesanrahmsauce

SANDWICHES AND BAR-B-Q

Traditional Club Sandwich23.00
Turkeybreast, Ei, Speck, Salat und Tartaresauce
auf Toast, mit Side Salad

Sausalito Chicken Sandwich23.00
Marinierte, gegrillte Hühnchenbrust
mit Käse überbacken auf Toast, mit Side Salad

Magic Mozzarella Sandwich23.00
Warmes Baguette mit Mozzarella, Tomaten,
Chilidip und Side Salad

New York Roastbeef Sandwich29.80
Baguette mit Roastbeef, Ei und Tartaresauce,
dazu Side Salad

Louisiana Chicken Wings25.20
Marinierte, gebackene Chicken Wings
mit BBQ-Sauce, Pommes Frites und Side Salad

Cajun Chicken Lips26.50
Gebackene, panierte Pouletstücke
mit Tartaresauce, Pommes Frites und Side Salad

Santa Fe Spare Ribs33.00
Marinierte Ribs mit Baked Potato,
Coleslaw und BBQ-Sauce

DESSERT

Panna Cotta 11.00
serviert mit Waldbeeren-Coulis

Schokoladenmousse 11.00
Zweifarbige Schokoladenmousse im Glas,
serviert mit Rahm

Alabama Apple Pie 13.00
Warmer Apfelkuchen mit
Vanilla Ice Cream und Rahm

Granny's Chocolate Pie 13.00
Ofenfrisch nach Granny's Originalrezept
mit Vanilla Ice Cream und Rahm

Colorado Brownie 7.50
Flacher Schokoladenkuchen mit Nüssen,
serviert mit Rahm

New York Brownie 12.00
Brownie mit Vanilla Ice Cream,
Chocolate Sauce und Rahm

Union Dessertcombo (for 2) 26.00
Viel Süßes, surprise, surprise!

Warmer Apfelkuchen 8.00
serviert mit Rahm

Warmer Schokoladenkuchen 8.00
serviert mit Rahm

Schokoladenfondant 13.00
serviert mit einer Kugel Vanilleglace

Käseteller
mit Feigenchutney und Trauben
small 12.00
big 21.00

GLACE & SORBETS

Glace

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Ice Coffee,
Caramello, Pistazie, Banane, Walnuss

Sorbet

Zitrone, Zwetschge, Apfel,
Mango-Passionsfrucht, Blutorange

1 Kugel 4.50
2 Kugeln 8.50
3 Kugeln 12.50
Rahmzuschlag 1.50

MILCHSHAKES

Sie können aus den oben erwähnten
Glacesorten auswählen! 9.00

COUPES

Bananensplit15.00

2 Kugeln Vanille, 1 Kugel Schokolade
mit Rahm, Mandelsplittern und Schokoladensauce

Coupe Dänemark.....14.50

3 Kugeln Vanille
mit Rahm und heisser Schokoladensauce

Coupe Baileys16.00

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Coffee, 1 Kugel Schokolade
serviert mit Rahm und Baileys

Eiskaffee.....14.00

3 Kugeln Ice Coffee
mit einem Espresso und Rahm serviert

Schuss

Apfelsorbet mit Calvados.....15.00

Zitronensorbet mit Vodka15.00

Zwetschgenorbet mit Pflümüli.....15.00

Coupe Caramello14.50

2 Kugeln Caramello, 1 Kugel Vanille
serviert mit Caramelsauce, Rahm und
karamelisierten Baumüssen

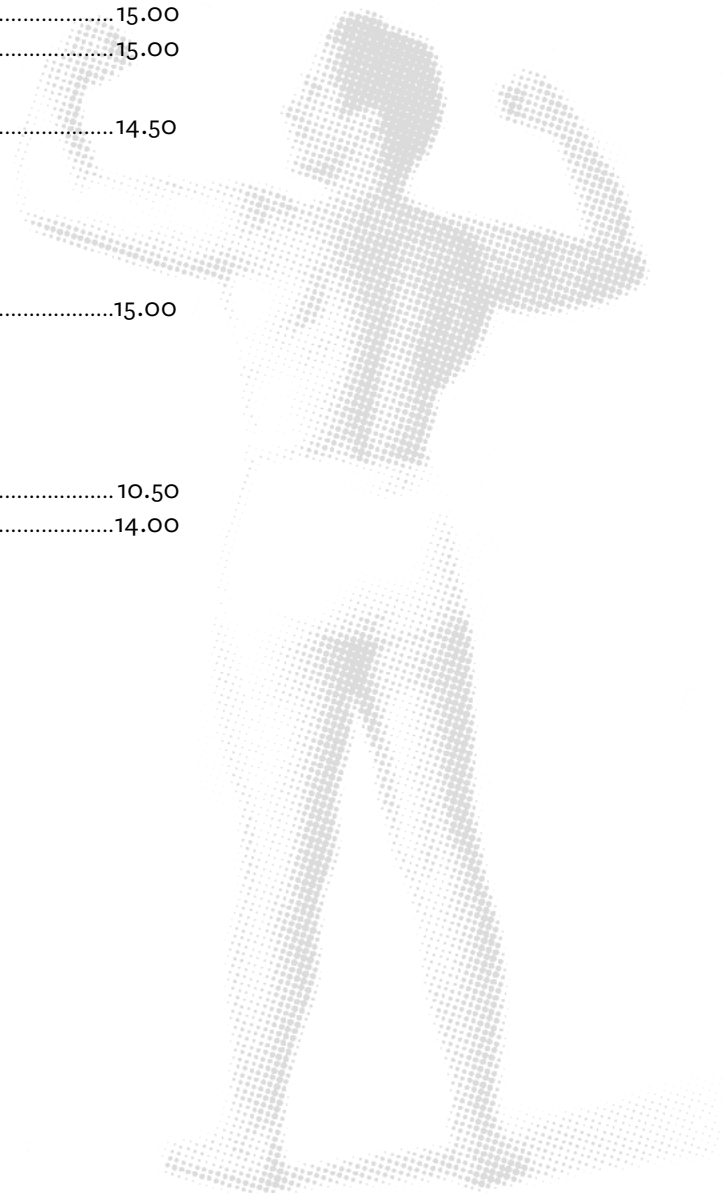
Coupe Hot Berries.....15.00

3 Kugeln Vanille
mit heissen Beeren und Rahm

Frischer Fruchtsalat

serviert im Glas10.50

mit einer Kugel Eis nach Wahl.....14.00





REAL FOOD GOOD MOOD
SINCE 1995

DAS ZIC ZAC FÜR IHRE GÄSTE

Das Zic Zac kann für Privat- oder Firmenanlässe mit bis zu 600 Personen gemietet werden. Feiern bis in die Morgenstunden!

Zum Beispiel für

- ein Firmenfest im Saal
- eine Hochzeitsfeier im Restaurant
- eine Klassenzusammenkunft auf der Galerie
- einen Polterabend auf der Bühne

Einfacher kommen Sie nicht zu einer kompletten Infrastruktur, einer flexiblen Küchenmannschaft, einer einzigartigen Ambiance und einem professionellen Service.

Lassen Sie sich von uns beraten!

RESTAURANTS, BARS, BANKETTE, EVENTS

Zic Zac, Baslerstrasse 355, 4123 Allschwil, T +41 61 302 12 20, info@ziczac.ch, www.ziczac.ch

365 Tage im Jahr ab 10 Uhr geöffnet

BEERS

DRAUGHT

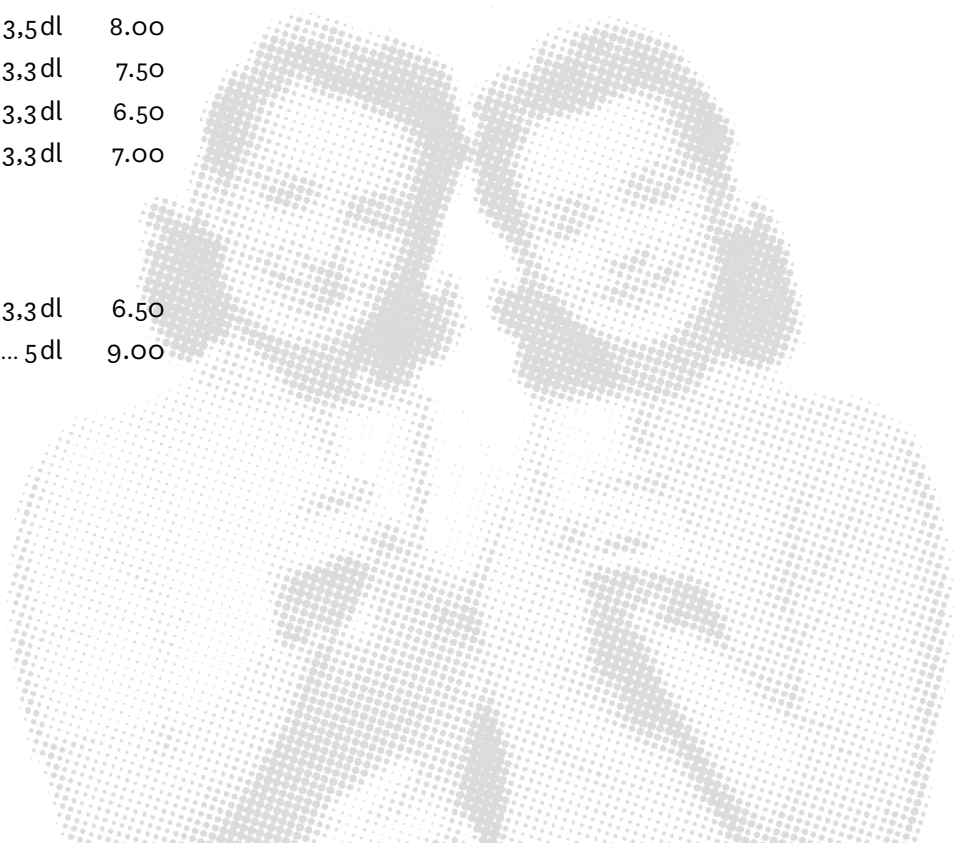
Feldschlösschen Original	3 dl	5.50
Feldschlösschen Original Big.....	5 dl	7.70
Feldschlösschen Original Radler.....	3 dl	5.50
Feldschlösschen Original Radler Big.....	5 dl	7.70
Feldschlösschen Original Pitcher.....	2 l	29.50
Valaisanne Zwickel	3 dl	5.80
Valaisanne Zwickel	5 dl	7.90
Valaisanne Zwickel	2 l	30.00
Feldschlösschen Braufrisch.....	3 dl	5.80
Feldschlösschen Braufrisch.....	5 dl	7.90
1664 Blanc.....	3 dl	6.50
1664 Blanc.....	5 dl	9.50
Guinness Irish Stout.....	3,3 dl	7.00
Guinness Irish Stout.....	5 dl	9.50
Kilkenny	5 dl	9.50
Schneider Weisse Weizen hell.....	2,5 dl	5.00
Schneider Weisse Weizen hell.....	5 dl	9.00

BOTTLED

Feldschlösschen Bügel.....	5 dl	7.80
Feldschlösschen 1876.....	3,3 dl	7.00
Corona	3,3 dl	8.00
Brooklyn East Indian Pale Ale.....	3,5 dl	8.00
Astra Urtyp (Hamburg).....	3,3 dl	7.50
Super Bock (Portugal)	3,3 dl	6.50
Super Bock glutenfrei	3,3 dl	7.00

NON-ALCOHOLIC

Feldschlösschen	3,3 dl	6.50
Schneider Weisse Weizen.....	5 dl	9.00



THE WHITES

	1 dl	2,5 dl	5 dl	Flasche
Epesses AOC Cave de l'Hôpital				
Domaine de l'Hôpital, Riex.....	6.50	16.00	32.00	43.00
Pinot Grigio delle Venezie IGP				
Summa Summarum, Barisi.....	5.90	14.50	28.70	39.70
Dézaley Grand Cru AOC				
Domaine de l'Hôpital, Riex.....				67.00
Rioja blanco DOCa				
Sauvignon Blanc, Coto Mayor.....				48.00

THE ROSÉ

	1 dl	2,5 dl	5 dl	Flasche
Rosé de Gamaret, Béranges				
Cave du Domaine de l'Hôpital, Riex.....	5.90	14.50	28.70	39.70

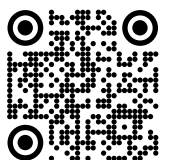
THE REDS

	1 dl	2,5 dl	5 dl	Flasche
Primitivo Luccarelli IGP				
2022, Farnese Vini, Apulien.....	6.00	14.70	29.20	40.50
Rioja Crianza DOCa				
2019, Vincente Gandia.....	6.50	16.00	32.00	43.00
Merlot del Ticino Baiocco DOC				
2021, Guido Brivio.....				58.00
2020, Guido Brivio (½ Flasche).....				29.00
Rosso dei Notri				
2021, Tua Rita, Toskana.....				53.00
Amarone della Valpolicella Classico				
2019, Cantina Negrar, Veneto.....				82.00
Loess Tempranillo DO				
2019, Ribera del Duero.....				64.00
Rioja, DOCa Reserva				
2018/19, Verema, Vincente Gandia.....				59.00
Lost Poet				
2021, WINC, California.....				64.00

THE SPARKLINGS

	1 dl	Flasche
Pommery Brut Apanage		
Vranken Pommery, Champagne.....	14.00	98.00
Boutique Champagne Castelnau		
Cuvée Brut Réserve, Champagne.....		79.00
Prosecco Villa Sandi DOCG		
Villa Sandi, Italy.....	9.00	49.00

Für unsere grosse Weinauswahl bitte hier scannen
oder die Weinkarte verlangen.



MINERALS, SODAS & JUICES

Rhazünser.....	3,5 dl	5.20
Rhazünser.....	5 dl	6.60
Arkina (ohne Kohlensäure)	3,5 dl	5.20
Arkina (ohne Kohlensäure)	5 dl	6.60
Pepsi	3,3 dl	5.30
Pepsi Zero.....	3,3 dl	5.30
Fanta.....	3,3 dl	5.30
Sprite	3,3 dl	5.30
Almdudler	3,5 dl	5.30
Alpinesse Bitter Lemon	2 dl	5.30
Thomas Henry Tonic Water	2 dl	5.30
Thomas Henry Ginger Ale	2 dl	5.30
Thomas Henry Ginger Beer.....	2 dl	5.30
Rivella rot oder blau.....	3,3 dl	5.30
Apfelschorle	3,3 dl	5.30
Apfelsaft.....	3,3 dl	5.30
Saurer Most, Ramseier	4% 5 dl	8.00
Magners Irish Cider	4,5% 5,8 dl	11.00
Red Bull Energy Drink, Dose.....	2,5 dl	7.00
Red Bull Energy Drink sugarfree, Dose	2,5 dl	7.00
Queen's Ice Tea	3 dl	5.00
Queen's Ice Tea	5 dl	6.50
Tomatensaft.....	2 dl	6.50
Ananassaft.....	2 dl	6.50
Orangensaft.....	2 dl	6.50
Pink Grapefruitsaft	2 dl	6.50
Passionsfruchtsaft.....	2 dl	6.50



HOT STUFF

Kaffee.....	4.50
Espresso	4.50
Espresso Doppio	5.60
Cappuccino.....	5.90
Latte Macchiato.....	5.60
Milchkaffee.....	4.50
Tee (Schwarz oder Kräuter).....	4.10
Milch	2 dl 2.80
Ovomaltine.....	5.00
Hot Chocolate	5.00
Corretto Grappa/Brandy.....	8.00

BEFORE, BETWEEN AND AFTER

APERITIFS & BITTERS

Martini Bianco.....	15%	4cl	9.00
Martini Rosso.....	15%	4cl	9.00
Campari.....	23%	4cl	9.00
Limoncello di Capri.....	32%	4cl	9.00
Cynar.....	17%	4cl	9.00
Averna.....	29%	4cl	9.00
Pastis 51.....	40%	4cl	9.00
Appenzeller Alpenbitter.....	29%	4cl	9.00
Jägermeister.....	35%	4cl	9.00

SHERRY & PORTS

Tio Pepe.....	17%	4cl	8.00
CBO Vintage Port 2009.....	20%	4cl	8.00

TEQUILA

Sol Rojo.....	38%	4cl	8.00
Sauza Gold.....	38%	4cl	8.00
Patrón Silver.....	40%	4cl	11.00
Patrón Añejo.....	40%	4cl	12.00

LIQUORS & SPIRITS

Gipfelstürmer Heuschnaps.....	22%	4cl	9.00
Berliner Luft.....	18%	4cl	8.00
Francelico.....	20%	4cl	8.00
Cointreau.....	40%	4cl	7.50
Amaretto Disaronno.....	28%	4cl	8.50
Baileys.....	17%	4cl	8.00
Kahlúa.....	27%	4cl	9.00
Molinari Sambuca Extra.....	38%	4cl	8.00
Galliano.....	30%	4cl	7.00

FOR LATER

WODKA

Ovignac Pure Wodka.....	37,5%	4cl	10.00
Vikingfjord.....	37,5%	4cl	11.00
Beluga Noble.....	40%	4cl	14.00

GIN

Larios Mediterranea.....	37,5%	4cl	10.00
Bombay Sapphire.....	37,5%	4cl	11.00
Hendrick's.....	41,4%	4cl	11.00
Le Tribute.....	43%	4cl	14.00
Basilisk Basel Dry Gin.....	44%	4cl	13.00
Monkey 47.....	47%	4cl	14.00
Roku, Japanese Craft.....	43%	4cl	12.00

RUM

Rum Coruba Carta blanca.....	37,5%	4cl	10.00
Rum Coruba N.P.U.....	40%	4cl	10.00
Abuelo 7 Años.....	40%	4cl	12.00

WHISKY, SCOTCH

White & Mackey Blended.....	40%	4cl	10.00
Chivas Regal.....	40%	4cl	15.00
Connemara Irish Single Malt.....	40%	4cl	13.00

BOURBON/CANADIAN WHISKEY

Jack Daniel's.....	43%	4cl	14.50
Jim Beam.....	40%	4cl	13.00
Canadian Club.....	40%	4cl	13.00

SINGLE MALT WHISKEY

Tamnavulin, Double Cask.....	40%	4cl	12.00
Jura Origin 10 years.....	43%	4cl	14.00
The Dalmore 12 years.....	40%	4cl	16.00
Talisker 10 years.....	46%	4cl	16.00
Oban 14 years.....	43%	4cl	16.00
Lagavulin 16 years.....	43%	4cl	16.00

DIGESTIVES

Brandy Vecchia Romagna.....	38%	2cl	8.00
Cognac Rémy Martin VSOP.....	40%	2cl	11.00
Courvoisier VSOP.....	40%	2cl	10.50
Grappa Barolo.....	38%	2cl	11.00
Grappa Le Dic' Otto Lune.....	40%	2cl	10.50
Calvados Morin.....	40%	2cl	8.00
Pflümli.....	40%	2cl	7.00
Kirsch.....	40%	2cl	7.00
Williams.....	40%	2cl	7.00

COCKTAILZ AND LONG DRINX

Jungle Bird	13.00
Rum, Campari, Pineapple, Lime Juice	
The Lemon Tree	13.00
Vodka, Limoncello, Passionfruit and Lemon Juice, Blue Curacao	
Americano	13.00
Campari, Vermouth Rosso, Soda	
James Bond	13.00
Wodka, Vermouth Dry, Olive	
Manhattan	13.00
Canadian Club, Vermouth Dry, Angostura	
Negroni	13.00
Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda	
Limoncello Tonic	12.50
Limoncello di Capri, Tonic, Basilikum	
Pimm's No. 1 Cup	12.50
Gurkenscheibe, Ginger Ale	
Hugo	12.50
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Pfefferminze	
Aperol Spritz	12.50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenschnitz	
Lillet Vive	13.50
Lillet blanc, Tonic, Gurke, Beeren, Minze	
Harvey Wallbanger	14.00
Wodka, Galliano, Orange Juice	
Greyhound	14.00
Wodka, Pink Grapefruit Juice	
Moscow Mule	15.00
Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Limette, Pfefferminze, Gurke	

NON-ALCOHOLIX

Cinderella	10.50
Different Juices, Grenadine	
Coconut Lips	12.00
Coconut Cream, Ananas Juice, Cream, Himbeersirup, Grenadine	
Huckleberry Finn (frozen)	12.00
Banane, Erdbeeren, Ananas Juice, Himbeersirup	
Virgin Hugo	9.50
Holundersirup, Minze, Ginger Ale, Soda	
Virgin Mojito	9.50
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	

SOURS AND DIGESTIF COCKTAILZ

Whiskey Sour	15.00
Bourbon, Lemon & Orange Juice, Sugar	
Wodka or Gin Sour	15.00
Wodka or Gin, Lemon & Lime Juice, Sugar	
Tequila or Rum Sour	15.00
Tequilla or Rum, Lemon & Orange Juice, Sugar	
Amaretto Sour	15.00
Amaretto, Lemon & Orange Juice, Sugar	
Black Russian	13.00
Wodka, Kahlúa	
White Russian	13.00
Wodka, Kahlúa, Cream	
Brandy Alexander	13.00
Brandy, Creme de Cacao Brown, Cream, Muskat	
Godfather	13.00
Bourbon, Amaretto	

ZIC ZAC CLASSIX

Mai Tai 15.50

Rum, Almond Syrup, Triple Sec, Lime Juice

Planters Punch 15.50

Black Rum, Orange Juice, Grenadine,
Lemon Juice, Orange

Flying Kangaroo 15.50

White Rum, Wodka, Galliano,
Orange & Ananas Juice, Coconut Cream, Cream

Swimming Pool 15.50

White Rum, Wodka, Blue Curaçao,
Coconut Cream, Ananas Juice, Cream

Piña Colada 15.50

Black and White Rum, Coconut Cream,
Ananas Juice, Cream

Tequila Sunrise 14.00

Tequila, Orange Juice, Grenadine

El Diablo 14.00

Tequila, Creme de Cassis, Ginger Ale

Latin Lover 16.00

Tequila, Cachaça, Lime & Lemon Juice,
Ananas Juice

Bloody Mary 15.50

Wodka, Lemon Juice, Tomato Juice, Spices

Gin Fizz 15.50

Gin, Zuckersirup, Lemon Juice, Soda

Mojito 14.50

Weisser Rum, Limettensaft, Zuckersirup,
Rohrzucker, Minzblätter

Caipirinha 14.50

Cachaça, Rohrzucker, Limetten

Caipiroska 14.50

Wodka, Rohrzucker, Limetten

Caipirissima 14.50

Rum, Rohrzucker, Limetten

Frozen Margarita

Tequila, Triple Sec, Lime Juice,
Lemon or Strawberry or Peach

Glas 15.00

5 dl 28.00

1 l 53.00

Frozen Daiquiri

White Rum, Lemon Juice, Zuckersirup,
Lemon or Strawberry or Peach

Glas 15.00

5 dl 28.00

1 l 53.00



LAST WISH

Long Island Ice Tea

Gin, White Rum, Wodka, Tequila, Triple Sec,
Lemon Juice, Coke
small 19.00
large 29.00

Sex on the Beach

Wodka, White Peach, Cranberry,
Orange & Lemon Juice
small 16.00
large 27.00

Hurricane

White and Black Rum, Orange & Ananas Juice,
Lime Juice, Maracuja Sirup
small 16.00
large 27.00

Zombie

Black and White Rum, Cherry Brandy, Orange Juice,
Lemon & Ananas Juice, Grenadine
small 16.00
large 27.00

Holy Shit

Wodka, Gin, Galliano, Cream, Coconut Cream,
Ananas Juice, Grenadine
small 16.00
large 27.00

Big Calypso

Rum, Triple Sec, Lime & Lemon Juice,
Grenadine, Passionsfruchtsaft
small 16.00
large 27.00



SHOTS

Amsterdamer (Zic Zac's Favorite) 9.50
Burning Surprise

Kalashnikow 8.00
Wodka, Cointreau, Lemon Juice, Coffee Bean

B52 8.00
Kahlúa, Baileys, Cointreau

Kamikaze 8.00
Wodka, Lemon & Lime Juice, Triple Sec

Easy Guy 8.00
Wodka, Peach Brandy, Ananas & Lemon Juice

Blow Job 8.00
Wodka, Marie Brizard Coconut, Cream

Screamin' Orgasm 8.00
Sambuca, Baileys, Cream

Egal 8.00
Tequila, Lemon & Lime Juice, Green Banana

Corvatsch 8.00
Wodka, Gin, Blue Curacao, Lime Juice

Calypso 8.00
Rum, White Peach, Maracuja & Lemon Juice

Suuri Zunge 8.00
Green Wodka, Grenadine, Lemon Juice



REAL FOOD GOOD MOOD
SINCE 1995

UNSERE SPECIAL DAYS

Die Brunchtastic-Angebote gibt es auch an vielen Feiertagen wie Ostern, Auffahrt,

1. August und Pfingsten. Bitte besuchen Sie unsere Webseite.

www.ziczac.ch

Saturdays

BRUNCHTASTIC!

10–14 Uhr

46.00

Ein grosses Frühstücks- und Mittagsbuffet mit einem kalten und einem warmen Speiseangebot sowie einem grossen Dessertbuffet.

Dazu servieren wir Ihnen sämtliche Frühstücksgetränke à discrétion.

Sundays

BRUNCHTASTIC!

10–14 Uhr

Oktober bis April mit betreuter Kinderecke

46.00

Unser Sonntagsklassiker und der grosse Bruder vom Samstagsbrunch.

Geniessen Sie den Sonntag bei und mit uns und lassen Sie sich von unserem vielfältigen Buffetangebot verwöhnen.

Gutscheine

Gutscheine können Sie direkt beim Chef de Service bestellen oder bequem von zu Hause aus online.

Gerne dürfen Sie aus unserem Sortiment auch gleich die passende Gruss- oder Geschenkkarte auswählen.

www.ziczac.ch

Lebensmitteldeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte und beziehen daher unsere Produkte hauptsächlich von Lieferanten aus der Region Basel, die unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen schenken können.

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch mit Ausnahme von Rindsentrecôte (Australien), den Chicken Lips (Brasilien) und Trutenschnitzel (Ungarn). Der verarbeitete Fisch stammt aus Norwegen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.



REAL FOOD GOOD MOOD
SINCE 1995



RESTAURANTS, BARS, BANKETTE, EVENTS

Zic Zac Baslerstrasse 355 4123 Allschwil T 061 302 12 20 info@ziczac.ch
Reservationen und Informationen auf unserer Website

www.ziczac.ch   [ziczacbasel](https://www.instagram.com/ziczacbasel)

365 Tage im Jahr ab 10 Uhr geöffnet

**FIRST WE EAT,
THEN WE DO EVERYTHING ELSE.**

M. F. K. Fisher