



REAL FOOD GOOD MOOD
SINCE 1995



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.....2.00
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 Ahornsirup17.50
mit Konfitüre17.50
mit Beeren19.50

APPETIZERS & STARTERS

Gebackene Champignons

mit Tartarsauce	12.50
mit Tartarsauce und Side Salad.....	18.00

Real Food in a Basket

Chicken Lips mit Tartaresauce	19.50
Chicken Wings (6 pieces) mit BBQ-Sauce.....	17.50
Fischknusperli mit Tartare-Dip.....	19.00

Vegi Food in a Basket

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

Nachos

klein mit Hot Salsa	11.00
klein mit Käse überbacken, Sour Cream	12.90
gross mit Hot Salsa, Sour Cream und Guacamole	17.90
gross mit Käse überbacken, Hot Salsa, Sour Cream und Guacamole	19.90

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	19.00

Knoblauchbaguette	9.50
mit Side Salad	15.00

Kürbiscrèmesuppe	14.00
mit Kernen und Rahm	

Rauchlachs

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

SALADS

Salad*

Grün	12.00
Gemischt.....	14.00

Cyprus Salad	24.50
Bunter Blattsalat mit Halloumi, Mango, Avocado und gerösteten Kernen an einem Italian Dressing	

Caesar's Salad	21.50
Knackiger Eisbergsalat mit Knoblauchbrot, Parmesan und Parmesan-Dressing	

Bacon Caesar's Salad	22.90
Knackiger Eisbergsalat mit Knoblauchbrot, gebratenem Speck, Parmesan und Parmesan-Dressing	

Chicken Caesar's Salad	26.50
Knackiger Eisbergsalat mit grillierter Pouletbrust, Knoblauchbrot und Parmesan-Dressing	

Tomatensalat mit Büffelmozzarella	22.50
Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum und Italian Dressing	

San Francisco Turkey Salad*	24.50
Giant Saisonsalat mit Turkeybreast-Streifen und Sesam	

Chevre Chaud	24.00
Blattsalate mit Ziegenkäse, Honig, Feigen und Charentais-Melone	

Zic Zac's Special Salad*	31.00
Riesencrevetten auf knackigem Salatberg mit Peperoni und Tomaten	

Royal Chef Salad*	25.00
Verschiedene gemischte Saisonsalate mit Schinken, gekochtem Ei und Gruyer Käse	

*DRESSING

Zic Zac House Dressing, Italian Dressing
Parmesan-Dressing

– your choice –

SPECIAL VEGETARIAN DISHES

Quorn Lips26.00
mit Avocado-Mango-Chutney, serviert mit
Sweet Potato Fries, Side Salad

Lima Chiliburger 26.50
Quinoaburger im Mais-Bun mit Sweet Chili Dip,
serviert mit Side Salad und Sweet Potato Fries

Stamp and Go23.00
Baked Potatoes mit Spinat und Käse gefüllt,
Sour Cream und Side Salad

Magic Mozzarella Sandwich24.00
Warmes Baguette mit Mozzarella, Tomaten,
Chilidip und Side Salad

SPECIAL VEGAN DISHES

Taste Something Sensational..... 28.00
Garden-Gourmet-Burger mit grillierten Zucchini
und Tomaten, serviert mit Sweet Potato Fries und
Side Salad

Islamabad Samosa25.00
Samosa mit Gemüse, dazu Sweet Chili Dip,
serviert mit Sweet Potato Fries und Side Salad

Vegan Poke Bowl25.50
Tofu, Basmatireis, Avocado und Gemüse,
serviert mit Erdnuss-Sojasauce

AROUND THE WORLD

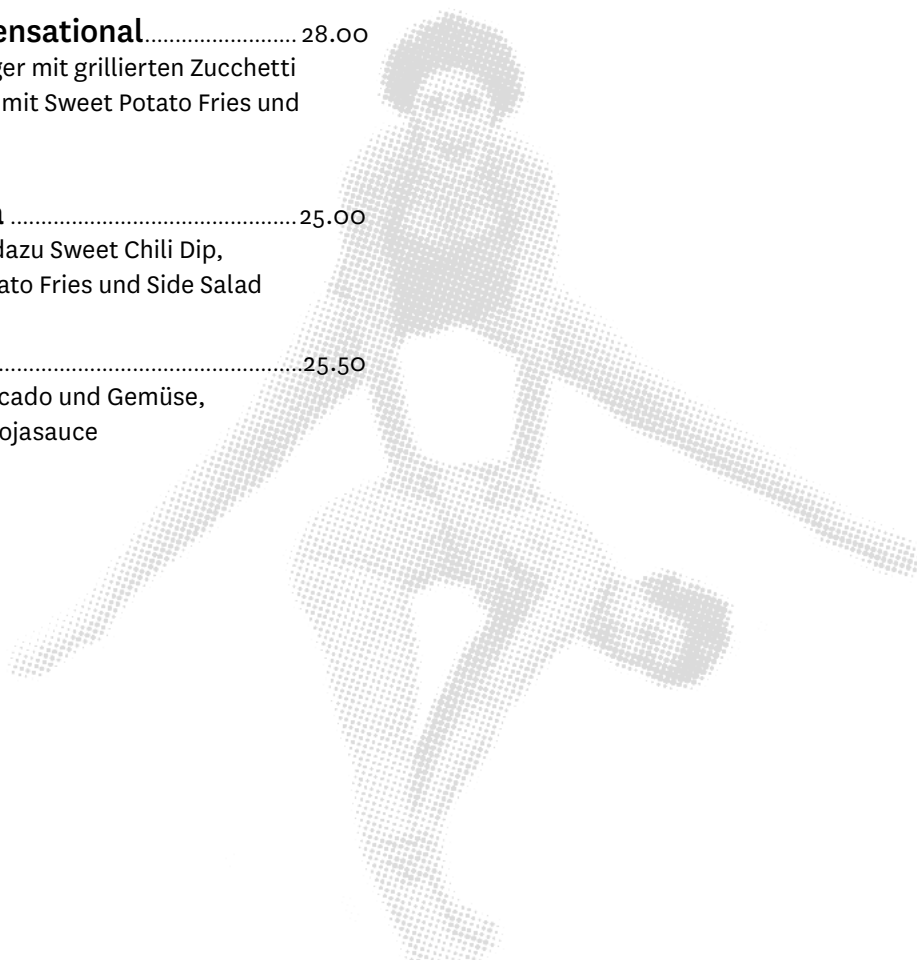
Fish 'n' Chips.....28.50
Egliknusperli serviert mit Pommes Frites
und Tartare-Dip

Falcos Favorite..... 29.50
Riesen Wiener Schnitzel vom Schwein, mit Pommes,
grünem Salat und auf Wunsch mit Preiselbeeren

Cordon bleu32.50
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Raclettkäse
und Schinken serviert mit Pommes und grünem Salat

Tartare Tennessee34.00
Beefsteak Tartare mit Jim Beam,
serviert mit Toast, Butter und Pommes Frites

Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert....25.50
Chlöpfer mit Berner Bergkäse,
serviert mit Pommes Frites



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) 29.50

Spicy Bacon Burger 26.00

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

Crispy Chicken Burger 26.00

Pouletbrust in knuspriger Panade im Ciabattabrot,
Eisbergsalat und Cocktail-Sauce, mit Pommes Frites
und Side Salad

Surfin' Burger 27.90

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 23.50

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

Lima Chiliburger (vegetarisch) 26.50

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

SPECIAL BURGERS

Mac & Cheese Burger32.50

Beefburger (240g), Crispy Mac & Cheese, Zwiebeln, Cheddar Cheese, Pommes Frites und Side Salad

Beef Monster 30.50

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

Lady Monster 29.90

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

French Burger 31.50

Black Angus Beefburger medium gebraten
Im Croisantbun, mit Brie, Zwiebelchutney, Pommes Frites und Side Salad

Mexican Burger 29.90

Beefburger (240 g) mit Jalapeños und Hot Salsa, Pommes Frites und Side Salad

Black Angus-Burger29.00

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

Chicken-Habanero Burger28.00

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

Glutenfree Beef-Burger 29.50

Medium gebratener Beefburger (240g) mit Tomaten und Zucchini, Pommes Frites und Side Salad

Taste Something Sensational (vegan) .. 28.00

Garden-Gourmet-Vegi-Burger, mit grillierten Zucchini 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 Chnoblubaguette

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

Rolling Stones.....25.00
Fleischtortelloni mit Parmesanrahmsauce

SANDWICHES AND BAR-B-Q

Traditional Club Sandwich.....24.00
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 Sandwich24.00
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 Wings26.50
Marinierte, gebackene Chicken Wings
mit BBQ-Sauce, Pommes Frites und Side Salad

Cajun Chicken Lips.....26.50
Gebackene, panierte Pouletstücke
mit Tartaresauce, Pommes Frites und Side Salad

Santa Fe Spare Ribs37.00
Marinierte Ribs mit Pommes Frites,
Coleslaw und BBQ-Sauce



GLACE & SORBETS

Glace

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

Sorbet

Zitrone, Zwetschge, Apfel,
Mango-Passionsfrucht, Himbeer

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

DESSERT

Panna Cotta 11.00
serviert mit Waldbeeren-Coulis

Karamelchöpfli mit Rahm12.00

Alabama Apple Pie13.00
Warmer Apfelkuchen mit
Vanilla Ice Cream und Rahm

Granny's Chocolate Pie13.00
Ofenfrisch nach Granny's Originalrezept
mit Vanilla Ice Cream und Rahm

Colorado Brownie8.50
Flacher Schokoladenkuchen mit Nüssen,
serviert mit Rahm

New York Brownie12.00
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

Cheesecake 14.00
serviert mit einer Kugel Himbeersorbet

Schokoladenfondant..... 14.00
serviert mit einer Kugel Vanilleglace

Käseteller
mit Feigenchutney und Trauben
small 12.00
big..... 21.00

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 Pflümli.....15.00

Coupe Caramello14.50

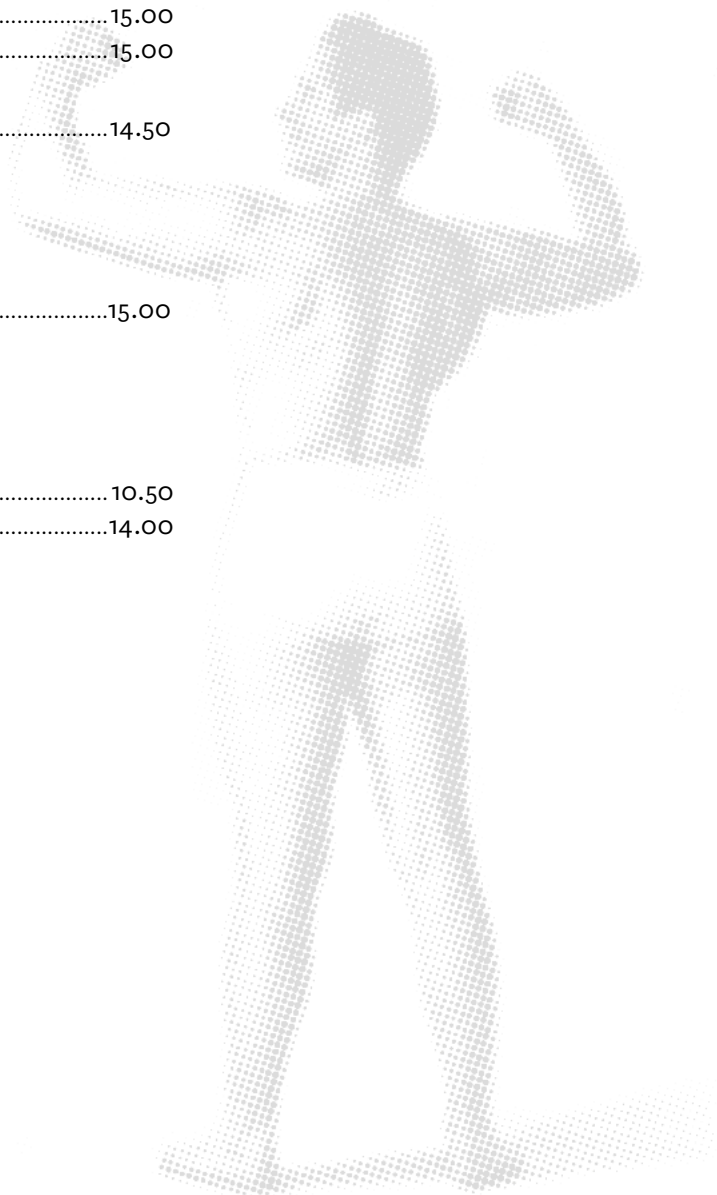
2 Kugeln Caramello, 1 Kugel Vanille
serviert mit Caramelsauce, Rahm und
karamelisierten Baumnüssen

Coupe Hot Love15.00

3 Kugeln Vanille
mit heissen Himbeeren und Rahm

Frischer Fruchtsalat

serviert im Glas10.50
mit einer Kugel Eis nach Wahl.....14.00





REAL FOOD GOOD MOOD
SINCE 1995

FEIERN SIE BEI UNS

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

Zum Beispiel für

- Firmenfest in der Main Hall
- Hochzeitsfeier im Zic Zac – The Loft
- eine Klassenzusammenkunft auf der Galerie

Einfacher kommen Sie nicht zu einer kompletten Infrastruktur, einer flexiblen Küchenmannschaft, einem einzigartigen Ambiente 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	5.60
Feldschlösschen Original Big.....	5 dl	7.90
Feldschlösschen Original Radler	3 dl	5.60
Feldschlösschen Original Radler Big	5 dl	7.90
Feldschlösschen Original Pitcher	2 l	29.50
Valaisanne Zwickel	3 dl	5.80
Valaisanne Zwickel	5 dl	8.00
Valaisanne Zwickel	2 l	30.00
Feldschlösschen Braufrisch.....	3 dl	5.80
Feldschlösschen Braufrisch.....	5 dl	8.00
1664 Blanc.....	3 dl	7.00
1664 Blanc.....	5 dl	9.80
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	5.80
Schneider Weisse Weizen hell.....	5 dl	9.50

BOTTLED

Feldschlösschen Bügel.....	5 dl	7.90
Corona	3,5 dl	8.00
Brooklyn East Indian Pale Ale	3,3 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	9.50



THE WHITES

	1 dl	2,5 dl	5 dl	Flasche
Epesses AOC Cave de l'Hôpital				
Domaine de l'Hôpital, Riex.....	6.70	16.20	32.40	44.00
Pinot Grigio delle Venezie IGP				
Corte Molino	5.90	14.50	28.70	39.70
Roero Arneis DOCG				
La Brenta d'Oro	8.60	21.50	43.00	65.00
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				
2020, Vincente Gandia.....	6.50	16.00	32.00	43.00
Merlot del Ticino Baiocco DOC				
2023, Guido Brivio.....				58.00
Rosso dei Notri				
2022, Tua Rita, Toscana				56.00
Amarone della Valpolicella Classico				
2019, Mastia, Veneto				89.00
Rippa Dorii Crianza, Ribera del Duero				
2021, Ribera del Duero, Bodegas Ontañon				65.00
Rioja, DOCa Reserva				
2020, Verema, Vincente Gandia				59.00
Lost Poet				
2021, WINC, California				64.00

THE SPARKLINGS

	1 dl	Flasche
Moët Chandon Brut		
Impérial, Champagne.....	14.00	98.00
Boutique Champagne Castelnau		
Cuvée Brut Réserve, Champagne		89.00
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	5.40
Pepsi Zero.....	3,3 dl	5.40
Fanta.....	3,3 dl	5.40
Elmer Citro	3,3 dl	5.40
Almdudler	3,5 dl	5.80
Bitter Lemon Alpinesse	2 dl	5.40
Tonic Water Thomas Henry	2 dl	5.40
Ginger Ale Alpinesse	2 dl	5.40
Ginger Beer Thomas Henry.....	2 dl	5.50
Rivella rot oder blau.....	3,3 dl	5.40
Apfelschorle	3,3 dl	5.40
Apfelsaft.....	3,3 dl	5.50
Saurer Most, Möhl (alkoholfrei)	5 dl	8.00
Saurer Most, Möhl (naturtrüb)	4,5% 5 dl	8.00
Red Bull Energy Drink, Dose.....	2,5 dl	7.50
Red Bull Energy Drink sugarfree, Dose	2,5 dl	7.50
Queen's Ice Tea	3 dl	5.20
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
Sol Rojo Gold	38%	4cl	8.00
Patrón Silver	40%	4cl	11.00
Patrón Añejo	40%	4cl	12.00

LIQUORS & SPIRITS

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
Trigo Limpio	37,5%	4cl	11.00
Chopin Wheat	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 Bird13.00
Rum, Campari, Pineapple, Lime Juice

The Lemon Tree13.00
Wodka, Limoncello, Passionfruit and
Lemon Juice, Blue Curacao

Americano13.00
Campari, Vermouth Rosso, Soda

James Bond13.00
Wodka, Vermouth Dry, Olive

Manhattan13.00
Canadian Club, Vermouth Dry, Angostura

Negroni13.00
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 Mule15.00
Wodka, Ginger Beer, Limettensaft,
Limette, Pfefferminze, Gurke

NON-ALCOHOLIX

Cinderella10.50
Different Juices, Grenadine

Coconut Lips12.00
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 Sour15.00
Bourbon, Lemon & Orange Juice, Sugar

Wodka or Gin Sour15.00
Wodka or Gin, Lemon & Lime Juice, Sugar

Tequila or Rum Sour15.00
Tequila or Rum, Lemon & Orange Juice, Sugar

Amaretto Sour15.00
Amaretto, Lemon & Orange Juice, Sugar

Black Russian13.00
Wodka, Kahlúa

White Russian13.00
Wodka, Kahlúa, Cream

Brandy Alexander13.00
Brandy, Creme de Cacao Brown, Cream, Muskat

Godfather13.00
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

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

Swimming Pool 15.50

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

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

5dl 28.00

1l 53.00

Frozen Daiquiri

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

Glas 15.00

5dl 28.00

1l 53.00



LAST WISH

Long Island Ice Tea

Gin, 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

Rum, Orange & Ananas Juice, Lime Juice,
Maracuja Sirup

small 16.00
large 27.00

Zombie

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

Kalaschnikow 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

48.00

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

48.00

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

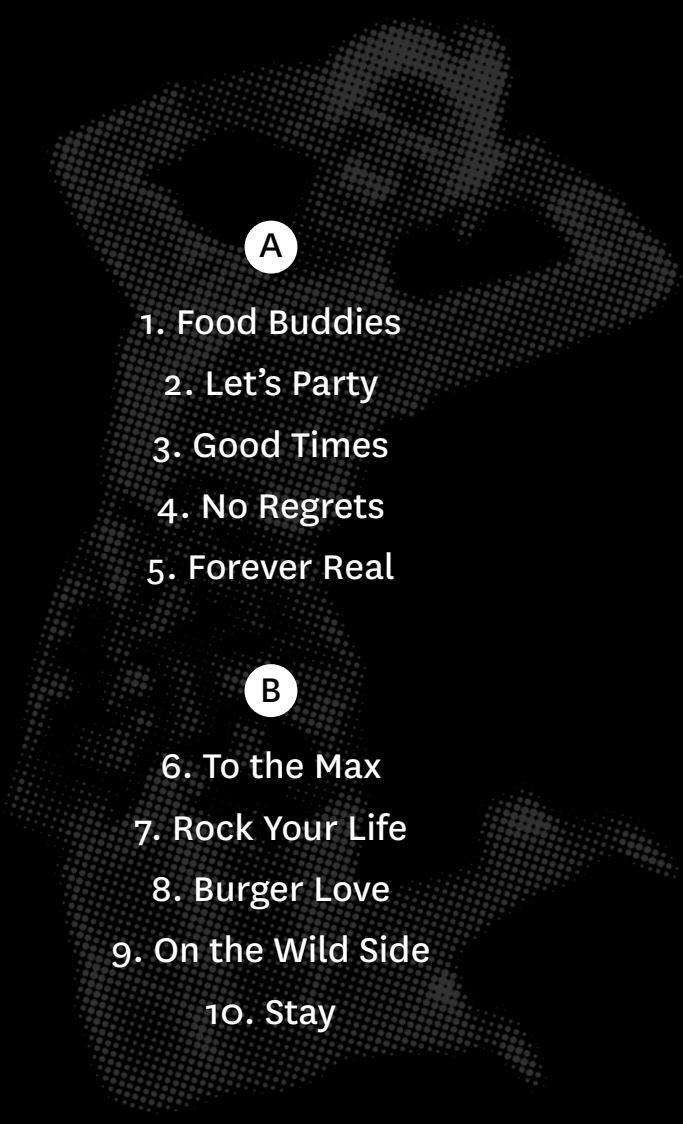
Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte und beziehen daher unsere Produkte hauptsächlich von Lieferanten aus der Region Basel, die unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen schenken können.

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.

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

M. F. K. Fisher



A

1. Food Buddies
2. Let's Party
3. Good Times
4. No Regrets
5. Forever Real

B

6. To the Max
7. Rock Your Life
8. Burger Love
9. On the Wild Side
10. Stay

Zic Zac Studios Basel

Aufnahme & Mix: Cook & Co. Company

Mastering: Zic Zac Gastro AG

Zic Zac Baslerstrasse 355 4123 Allschwil

T 061 302 12 20 www.ziczac.ch

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