



SABLIER

ROOFTOP RESTAURANT & BAR



Share your experience

[@sablierzurich](https://www.instagram.com/sablierzurich)

PARADIS

*Le soleil dort, le soir s'éteint,
La lune luit, les astres brillent
Et les étoiles s'éparpillent
Dans la noirceur du ciel serein.*

*Parfois un songe merveilleux
À travers l'ombre ouvre un passage
Vers des forêts, vers des rivages,
Vers des jardins mystérieux...*

*Mais seul le poète est admis
À visiter ces lieux étranges
Où l'on entend chanter les anges
Et les oiseaux du Paradis..*

Isabelle Callis-Sabot

Allergen Deklarationen

A	glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte & -Erzeugnisse
B	Krebstiere & -Erzeugnisse	L	Sellerie & -Erzeugnisse
C	Eier & -Erzeugnisse	M	Senf & -Erzeugnisse
D	Fisch & -Erzeugnisse (exkl. Gelatine)	N	Sesam & -Erzeugnisse
E	Erdnüsse & Erzeugnisse	O	Schwefeldioxid & -Erzeugnisse
F	Soja (-bohnen) & -Erzeugnisse	P	Lupinen & -Produkte
G	Milch & -Erzeugnisse (inkl. Laktose)	R	Weichtiere & -Erzeugnisse

LE CHAPITRE DES PLAISIRS LIQUIDES

Bienvenue au Sablier

Tauchen Sie in die träumerische Welt des Sablier ein. An der goldenen Bar präsentieren wir Ihnen Trinkgenuss par excellence.

Im französischen Flair geniessen Sie ausgefallene Signature Cocktails, eine Auswahl an handverlesenen Spirituosen und exklusive Weine.

Aufgestellt und professionell beraten Sie unsere Barprofis zum Angebot.

À la santé!

Share your experience
@sablierzurich

REPAS LÉGERS

served until 22.30

OYSTERS MARENNES NO.2 *per piece* 8

ACDG **CAVIAR LE PRUNIER OSCIETRA** 30g 68
blini · Crème fraîche

KALAMATA OLIVES 8

AFHN **HUMMUS** 17
pita bread

SOUP OF THE DAY 14

APERITIF PLATTER

AGHMO - cheese selection 24

AG - cured meat selection 26

- grand cheese & cured meat selection 38

ACDGR **SMOKED SALMON** 28
horseradish · onion · toast

ACGL **SABLIER CAESAR SALAD** 24
add chicken breast / shrimps +4 / +7

ABCDGHL **PASTA AGLIO E OLIO** 24
olive oil · garlic · cherry tomato · parmesan
+ add shrimps +7

ACG **CROQUE MONSIEUR** 25
ham · cheese · baguette

ACDG **FISH & CHIPS** 32
pikeperch · sauce Tartare · French fries

ACGM **CLUBSANDWICH** 34
chicken · egg · lettuce · bacon ·
cocktail sauce · French fries

ACGJ **BEEF TARTAR** 28 / 38
add French fries +6.5

TARTE FLAMBÉE

AGO - onion · bacon 22

AGH - grape · goat cheese · walnut · honey 22

AG - spinach · truffle 26

CAKE OF THE DAY 9.5

COCKTAILS

notre passion

CANNES *citrus, bubbly* 18
Italicus · tangerine · Crémant

LA TOUR EIFFEL *fruity, silky* 19
gin · calvados · passionfruit · signature cordial

SAINT TROPEZ *refined, aromatic* 19
gin Verbena · Italicus · sherry · St. Germain

LE LOUVRE *bitter, sweet* 19
white rum · Amaro Montenegro ·
signature cordial

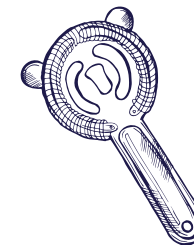
COCO CHANEL *silky, sour* 19
vodka · yuzu · rose

CÔTE D'AZUR *vibrant, fruity* 21
tequila · tomato strawberry · lemon ·
signature cordial

SACRÉ COEUR *smokey, complex* 21
whiskey · pear · maracuja · signature cordial

NORMANDIE *harmonious, crispy* 21
calvados · kiwi · honey · sesame ·
signature cordial

MOULIN ROUGE *complex, floral* 23
scotch · maple kombucha syrup · Dolin blanc ·
D.O.M. Bénédictine liqueur · Chambord liqueur



*"Cocktails don't solve any problems
but then again, neither does water."*

Emily Beckett

COCKTAILS

les inoubliables

SABLIER SPRITZ *fruity, sparkling* 17
Lillet Rosé · Red Berry tonic · berries

DÉJÀ VU *spicy, herbal* 19
vodka · ginger beer · lime · pomegranate

PINK MADEMOISELLE *fruity, refreshing* 19
tequila · Passoa · lime · orgeat · grapefruit

COCOTIER *bright, sweet* 19
amaretto · orange · lime · coconut

OR NUAGE *aromatic, herbal* 19
saffron gin · amaretto · passion fruit · egg white



"The best thing about memories
is making them."

COCKTAILS

les classiques

FRENCH 75 *crisp, elegant* 19
gin · lemon · Crémant

MAI TAI *sweet, strong* 20
white rum · dark rum · Cointreau ·
lime · orgeat · pineapple

SINGAPORE SLING *exotic, vibrant* 21
gin · cherry liqueur · D.O.M. Bénédictine ·
Cointreau · pineapple

PORNSTAR MARTINI *fruity, sweet* 21
vanilla vodka · Passoa · passion fruit

PENICILLIN *smokey, spicy* 21
scotch · lemon · honey · ginger liqueur

SOUR COCKTAILS 20
*amaretto / whiskey / vodka / gin / aperol /
pisco - all with or without egg white*

ZÉRO ESPRIT

sans alcool

MOJI FRAISE *minty, fruity* 17
mint · lemon · strawberry · soda

YUZU POP! *citrusy, energizing* 17
yuzu purée · mate · agave

JARDIN D'ENFANTS *fruity, tropical* 17
passionfruit · pineapple · coconut

CHILI FRISSEON *spicy, vibrant* 17
pink grapefruit juice · lime · hibiscus ·
jalapeño · grenadine foam



APÉRITIFS & BITTERS

	Origin	vol %	4cl
Cynar	ITA	17	11
Lillet Blanc / Rosé	FRA	17	11
Amaro Montenegro	ITA	23	12
Appenzeller	CH	29	13
Averna	ITA	29	13
Dolin Blanc / Rouge	FRA	16	13
Fernet Branca	ITA	39	13
Pastis 51	FRA	45	13
Antica Formula	ITA	17	15

TEQUILA & MEZCAL

	Origin	vol %	4cl
El Jimador Blanco	MEX	38	15
Don Julio Reposado	MEX	38	17
Patron Silver	MEX	40	18
Herradura Anjeo	MEX	40	21
Se Busca Joven	MEX	40	17

ELIXIS GIN

by Segmüller Collection

Der zauberhafte Zürcher Gin mit Aromen
von Orangen, Melisse & Zitronengras,
begleitet von feurigen Chilinoten.

40 vol %, CHF 19.-

Den exklusiven Gin in der 500ml Designerflasche können Sie
für CHF 64.- gleich mitnehmen und verschenken.

**MUST
TRY!**

GIN

	Origin	vol %	4cl
Rebels Botanical Dry	0.0% CH	0	17
Turicum	CH	42	17
Brockman's	ENG	40	17
Hendrick's	SCO	41	17
Citadelle	FRA	44	17
Seven Senses	CH	40	18
Gin Mare	CH	43	18
The Botanist	SCO	46	18
Bombay Sapphire	GB	40	18
The Secret Garden	Lemon Verbena GB	40	18
Deux Frères	CH	43	19
Hendrick's Special Edition	DE	44	19
Monkey 47	DE	47	19

VODKA

Cirôc	FRA	40	15
Koskenkorva	Original / Vanilla FIN	40	17
Ketel One	NL	40	17
Belvedere	POL	40	18
Grey Goose	FRA	40	18

RHUM & CACHAÇA

	Origin	vol %	4cl
Diplomatico Planas	VEN	47	16
Diplomatico Mantuano	VEN	40	16
Havana Club Especial	CUB	40	16
Janeiro Cachaça	BRA	40	16
Gosling Black Seal	BMU	40	18
Plantation Pineapple	TTO	40	18
Appelton Estate 12y	JAM	43	19
El Dorado 12y	GUY	40	19
Santa Teresa 1796	VEN	40	19
Zacapa X.O.	GTM	40	25

SINGLE MALT SCOTCH

Lagavulin 8y	Islay	48	17
Auchentoshan Three Wood	Lowlands	43	18
Balvenie Caribbean Cask	Speyside	43	19
Benromach 10y	Speyside	43	21
Glenfiddich 18y	Speyside	40	25
Macallan 12y Sherry Oak	Speyside	40	25

WHISKY & WHISKEY

	Origin	vol %	4cl
<i>Blended Scotch Whisky</i>			
Famous Grouse	SCO	40	16
Monkey Shoulder	SCO	40	17
Chivas Regal 12y	SCO	40	18
<i>Irish Whisky</i>			
Jameson	IRL	40	16
Tullamore D.E.W.	IRL	40	16
Green Spot	IRL	40	17
<i>American Whiskey</i>			
Jack Daniel's N°7 Tennessee	USA	40	16
Woodford Straight	Bourbon / Rye USA	45	18
Bulleit Bourbon	USA	45	18
<i>Canadian Whiskey</i>			
Canadian Club	CAN	40	17
Whistlepig 10y	CAN	50	17
<i>Japanese Whiskey</i>			
Nikka from the Barrel	JAP	51	18
Hibiki Harmony	JAP	43	26

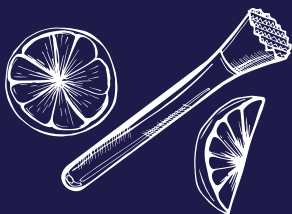
LIQUEURS

	Origin	vol %	4cl
Amarula	ZAF	17	11
Baileys	IRL	17	11
Frangelico	ITA	20	11
Limoncello	ITA	30	11
Sambuca Molinari	ITA	38	11
Amaretto Disaronno	ITA	28	12
Drambuie	SCO	40	13
Galliano	ITA	30	14
Pierre Ferrand Dry Curaçao	FRA	40	14
<i>Sherry</i>			
Sherry Tio Pepe	ESP	15	14
Fernando de Castilla Oloroso	ESP	19	18
<i>Port Wine</i>			
Graham's Fine White	PRT	19	12
Graham's Tawny 10y	PRT	20	14
Graham's Tawny 20y	PRT	20	18

LES DISTILLATS

	Origin	vol %	2cl
<i>Cognac</i>			
Camus V.S.O.P.	FRA	40	19
Rémy Martin V.S.O.P.	FRA	40	19
Hennessy V.S.O.P.	FRA	40	19
Matell XO	FRA	40	38
<i>Armagnac</i>			
Gesnac 10y	FRA	40	17
Ferté de Partenay 1980	FRA	40	22
<i>Calvados</i>			
Père Magloire V.S.O.P.	FRA	40	16
Château du Breuil 15y	FRA	41	17
<i>Distillates</i>			
Framboise Sauvage Marc de Miclo	FRA	43	16
Vieille Prune Morin Père & Fils	FRA	40	16
Poire Williams Etter	FRA	43	16
Coing Eau de Vie d'Alsace Marc de Miclo	FRA	40	16
Tre soli tre Berta Grappa	ITA	43	19
Marc de Pinot Noir Marc de Miclo	FRA	45	16

*C'est le paradis le plus proche que
l'on puisse trouver sur terre.*



BIÈRE

From the tap 25cl 50cl

Kronenbourg 1664 7 10.5

Kronenbourg 1664 Blanc 7 10.5

By the bottle 33cl

Cardinal non-alcoholic 7.5

Valaisanne White IPA 9.5

Valaisanne Bière de Cave 8.5

Valaisanne non-alcoholic 8.5



*"The best thing about memories
is making them."*

THÉ GLACÉ

Tea over ice 12.5
mango / raspberry nectar

Pour the hot tea over the ice, add sugar sirup to your liking and enjoy your freshly brewed ice tea. A wonderful tea experience!

Alpine herbs ice tea 8

THÉ CHAUD *de Mariage Frères*

Green tea 7
Fuji Yama Green / Thé Sur le Nil / Casablanca

Blue tea 7
Milky Blue absolu

Black tea 7
Darjeeling Himalaya / Earl Grey Impérial / Covent Garden Morning

Herbal infusions 7
Dream Tea / Verbena Citroedora

JUS et LIMONADES

Michel juice 30cl 6.5
cranberry / pineapple / grapefruit / orange

Michel tomato juice 30cl 7

San Bitter 10cl 6.5

Crodino 17.5cl 6.5

Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl 7

Elmer Citro / Sinalco 33cl 7

Ramseier Apfelschorle 33cl 7

Rivella Rot / Blau 35cl 7

Ginger Beer / Ginger Ale / Bitter Lemon 6
by Swiss Mountain Spring

Tonic 6.5
by Thomas Henry or Swiss Mountain Spring

Awake Mate 8

L'EAU

Henniez Légère 50cl 7.5
75cl 9.5

Henniez Naturel 50cl 7.5
75cl 9.5

CAFÉ

Café	5.5
Café au lait / Cappuccino	6.5
Chocolat chaud	7
Espresso	5.5
Espresso Doppio	7.5
Latte Macchiato	7

Share your experience
@sablierzurich

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren
Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.

*Fais de ta vie un rêve,
et d'un rêve, une réalité.*

*Antoine de Saint-Exupéry
Le Petit Prince*

SEGMÜLLER
restaurants & bars