




**„to everything  
we love“**

(by a dear friend)



Ob Kunst, Genuss oder Musik – Kultur bringt Menschen zusammen. Deshalb haben wir einen Ort kreiert, der Kultur und Business vereint. Für dieses Verständnis steht das „doppel-r“ in unserem Logo. Zwei Welten, eine gemeinsame Kultur. Zuhause an dieser einzigartigen Lage in einem der beliebtesten Quartiere von Zürich, bieten wir dir die ganze Vielfalt vom Kreis 8 mit einer hervorragenden Verkehrsanbindung in Gehdistanz. In unseren Räumen vermischt sich lokaler Charme mit internationalem Flair. Es ist uns ein Anliegen, Talente und Ideen zu fördern. Als Plattform und Ort der Begegnung, des Austauschs und der Inspiration sind wir das perfekte Zuhause für die Macher von heute.

Das Monatsprogramm wie auch die Karte wird jeden Monat durch einen neuen Nachwuchskünstler designet. Talentförderung im resident. Nicht nur musikalisch, sondern auch optisch.



## „fondue“

<b>Trüffel</b>		<b>39</b>
<b>Classic</b>		<b>29</b>
<b>Chili</b>		<b>29</b>

## „verdauer“ nach dem Fondue

<b>Nikka from the barrel</b>	<b>51,5%</b>	<b>18</b>
<b>Cognac campus vsop</b>	<b>40%</b>	<b>14</b>

# „burgers“

Inklusive Essiggurken, Speck, Roten Zwiebeln, Cheddarcheese, Tomaten,  
Coleslaw Salat und frischem Salatblatt

<b>Black Angus Beef Burger</b> „Natura“ aus dem Berner Oberland, 165g CH-Beef	<b>16</b>
<b>Swiss Highland Beef Burger</b> „Natura“ Schottisches Hochlandrind aus dem Betzental ZH Embrach, 130g CH-Beef	<b>14</b>
<b>Resident Beef Burger</b> Der Klassiker mit saftigstem 125g CH-Beef	<b>11</b>
<b>Double Resident Beef Burger</b> Für den King Hunger, 2x 125g CH-Beef	<b>15</b>
<b>Genius Burger</b> Für den absoluten Geschmack, CH-Beef trifft Pulled Pork	<b>15</b>
<b>Pulled Pork Burger</b> „Natura“ aus dem Berner Oberland, 165g CH-Beef	<b>13</b>
<b>Spicy Fried Chicken Burger</b> Asiatisch mariniertes Chicken-Steak, knusprig frittiert in der Pankokruste	<b>12</b>
<b>Vegetarian Burger</b> „Lentils / Millets“, Linsen / Hirsen Patty Home Made (vegan)	<b>10</b>

## „resident fries“

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>Fish meets Chips</b>  | <b>16</b> |
| Schweizer „Egli Knusperli“ mit Gewürz, Pommes, Zitrone und Tartar Sauce  |           |
| <b>Pulled Pork Style</b>   | <b>14</b> |
| gezupftes, geräuchertes und sehr saftiges 100g CH-Schweinefleisch, mit Gewürzpommes, Home Made Rotkohl, Cheddar-Cheese und Sauce nach Wahl |           |
| <b>Resident Chicken Fries</b>  | <b>16</b> |
| asiatisch marinierte „Chicken Knusperli“ auf Gewürzpommes und Cole-Slaw Salat, mit Sweet Chili Sauce                                       |           |
| <b>Portion Pommes</b>  | <b>5</b>  |

## „tortillas“

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>Pulled Pork Tortilla</b>   | <b>14</b> |
| kleine Weizen-Tortillas, gefüllt mit gezupftem, geräuchertem und sehr saftigem 100g CH-Schweinefleisch dazu garniert mit Frühlingszwiebeln und einer Limette Sauce nach Wahl / scharf oder mild |           |
| <b>Chicken Tortilla</b>   | <b>13</b> |
| kleine Weizen-Tortillas, gefüllt mit knusprigen und marinierten Chicken-Stücklein dazu garniert mit Frühlingszwiebeln und einer Limette Sauce nach Wahl / scharf oder mild                      |           |

## „resident klassiker“

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>„Hörnli / Pasta“</b>                     | <b>14</b> |
| CH-Beefsauce mit Apfelmuss und Käsemischung |           |



## „aperitif“

<b>Aperol Spritz</b>	12	
<b>Martini Bianco</b>	8	
<b>Prosecco nudo extra dry doc</b>	8	54
<b>Väterchen Frost Vin Mousseux</b>	10.50	72

## „weisswein“

<b>Weingut Roman Hermann</b> Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau), 2019	10	69
<b>Château Guiraud</b> Sauvignon Blanc, Semillon, 2019	10.50	72
<b>Histoire d'Enfer</b> Petite Arvine, 2018		94

## „rotwein“

<b>Mas Martinet</b> Garnacha Negra, Syrah, 2018	12	82
<b>Masseria</b> Primitivo, 2018	10	69
<b>Histoire d'Enfer</b> Syrah, 2018		94

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## „warme getränke“

<b>Glühwein Rot</b>	<b>5.50</b>
<b>Glühwein Weiss</b>	<b>5.50</b>
<b>Kaffee</b>	<b>4.70</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.20</b>

## „kalte getränke“

<b>Arkina</b>	<b>4.50</b>
<b>Rhazünser</b>	<b>4.50</b>
<b>Apfelshorle</b>	<b>4.60</b>
<b>Coca Cola (classic / zero)</b>	<b>4.60</b>
<b>Rivella (rot / blau)</b>	<b>4.60</b>
<b>San Miguel</b>	<b>7.50</b>
<b>Braufrisch Bügel</b>	<b>7.50</b>