

## Salate & Suppen

Kopfsalatherzen an Himbeerdressing mit Cranberrys, Sonnenblumenkernen und frischem Schnittlauch	14
Burrata mit dreierlei Tomaten und Basilikum	18
Artischocke mit Vinaigrette und hausgemachter Sardellenmayonnaise	22
Avocado mit Vinaigrette	18
Quinoasalat mit Avocado und Pfefferminze	14 / 24
Felsenhummerschwanz mit Mangochutney und Avocadotatar an Zitronenvinaigrette	26
Tunatatar mit Sesam & Soja, dazu Wakamesalat	26 / 38
San Daniele Rohschinken auf rohem Fenchel-Melonensalat	22 / 36
Karamellisiertes Jakobsmuschel-Ceviche mit Wildkräutern und Limette	21 / 34
Gazpacho Andaluz	13

## Klassiker

Les deux foie Gras de Canard Duo von gebratener Entenleber und hausgemachter Terrine mit Portweinreduktion	29 / 38
Tatare filet de Boeuf handgeschnittenes Schrofenhof Limousin Rindfleisch mit Wachtelei und Buttersoast Hauptspeise serviert mit Pommes Allumettes oder Blattsalat	26 / 38
Caesar Salad mit Speck und Croûtons	
Pouletbruststreifen	24
Crevetten	29
Salade Niçoise	19 / 34
Crevettencocktail mit Avocado	21 / 34
Moules marinières à la crème Hauptspeise serviert mit Pommes Allumettes	19 / 29

## Hausgemachte Pasta & Risotto

Hummerspaghetti Peperoncini, Tomaten und Basilikum	54
Kalbfleischortellini mit Spinat an Salbeibutter	24 / 39
Strozzapreti-Pasta mit mediterranem Gemüse und Rucola	34
Penne mit gebratenen Rindsfiletwürfeln an leichter Sensauce, getrockneten Tomaten, Zucchini und Kräutern	36
Zitronenrisotto mit gebackener Zuchettiblüte	32

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Eier  
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
Rind: Schweiz, Australien (kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)  
Kalb: Schweiz / Poulet: Schweiz, Frankreich, Ungarn  
Schwein: Schweiz / Lamm: Irland  
Preise in CHF inkl. MwSt., Juni 2018



## Schiller Platte

Gazpacho Andaluz, Salade Niçoise, Burrata mit dreierlei Tomaten,  
Avocado Vinaigrette, Felsenhummerschwanz, Rindstatar, Artischocke,  
San Daniele Rohschinken, Crevettencocktail

Für 2 Personen	98
Für 3 / 4 Personen	140 / 180

## Fleisch

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	46
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	46
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes Allumettes	48
Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit grilliertem Gemüse	56
Perlhuhnbrust mit Sommertrüffel auf Venere Reis mit grilliertem Gemüse	39

## Fisch

Grillierte Seezunge an schäumender Butter mit frischem Spinat	59
Gebatene Riesencrevetten dazu Pak Choi und Ananas-Chilli-Chutney	45
Eglifilets an Mandelbutter mit Safrankartoffeln und frischem Blattspinat	45
Grilliertes Tunasteak mit Rondino, Ratatouille und Basilikumsauce	45

## Sandwiches

Clubsandwich «Goethe» mit Ei und Pommes Allumettes	29
Schiller Burger mit Schrofenhof Limousin Rindfleisch dazu Pommes Allumettes Verfeinern Sie Ihren Burger zusätzlich mit:	24
Raclettekäse	+3
Speck	+3
Spiegelei	+3
Foie Gras	+15
Roastbeef sandwich mit Trüffelmayonnaise dazu Pommes Allumettes	24

## Dessert

Schiller's Schokoladenmousse	13
Tarte fine aux pommes knuspriger hauchdünner Blätterteig mit Äpfeln, warm serviert mit Vanilleglace, Zubereitungszeit 15 Minuten	14
Eiskaffee frischer Kaffee, Vanilleglacé und Schlagrahm mit Rum	12 / +4
Crème brûlée mit Himeersorbet	13
Frische Ananas mit rosa Pfefferbeeren und Kokosnuss-Malibuglacé	13
Käsesélection Schiller	16 / 22
Lipp Glacé Kugel: Vanille, Kaffee, Caramel, Kokosnuss, Sauerrahm	4
Lipp Sorbet Kugel: Mango, Schokolade, Himbeer, Zitrone	4

## Weisswein

	10cl	75cl
Pinot Blanc, Truttiker, Zürich, Familie Zahner (Schweiz)	10	69
Riesling, Bockenauer Riesling vom Schiefergestein (Deutschland)	12	84
Sauvignon Blanc, Sancerre, Loire, Jean-Max Roger (Frankreich)	12	84
Torrentés, Taymente, Medoza, Huarpe Wines (Argentinien)	9	62
Chardonnay, Sonoma County, Cannonball Wine (USA)	11	76

## Rosé

	10cl	75cl	150cl	300cl
Domaines Ott, Château de Selle Provence (Frankreich)	12	84	162	350

## Rotwein

	10cl	75cl
Pinot Noir, Truttiker Stiefelhalde, Familie Zahner (Schweiz)	10	69
Nebbiolo, Lasarin, Piemont, Poderi Marcarini (Italien)	10	69
Mas Bugí, Priorat, Coleccion Privada Candrian (Spanien)	11	76
Cuvée de Prestige, Huarpe, Mendoza (Argentinien)	13	88
Cabernet Sauvignon, Sonoma County, Cannonball Wine (USA)	12	84

## Champagner & Prosecco

	75cl	150cl
Bollinger La Grande Année, 2007	165	
Bollinger La Grande Année Rosé, 2005	250	
Laurent-Perrier Rosé	160	295
Taittinger	115	
Perrier Jouët Grand Brut	115	225
Perrier Jouët Belle Epoque	255	
Billecart Salmon Brut Réserve	150	
Louis Roederer, Cristal, 2009	240	
Dom Pérignon, 2009	230	
Krug Brut Grand Cuvée	255	

	10cl	75cl	150cl
Bollinger Brut	18	105	205
Bollinger Rosé	19	125	
Prosecco, Bisol Crede, DOCG	12	69	129

## Dessertwein

	10cl	37,5cl
Château Doisy-Védrières, 2e cru classé, 2014 (Frankreich)	22	68

## Bier

	25cl	40cl
Moretti	6	9
Ittinger Klosterbräu	6	9
Panaché	6	9
Erdinger Weissbier (50cl)		9.50
Calanda Senza (alkoholfrei, Flasche 33cl)		6

## Saisonbier

Sol Cerveza (Flasche, 33cl)	8
6 Flaschen Sol Cerveza auf Eis mit Flammkuchen	48

## Goethe Sparkling Drinks

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	15
Hugo Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Soda, Prosecco	15
Giselle Quitte, Limette, Ingwer, Prosecco, Minze, Limetten, Soda	15
Mephisto's Play Rhum Agricole, Absinth, Zitronensaft, Champagner	19
The Long Hello Calvados, Holunderblütenlikör, Muskatnuss, Champagner	19
Midnight Sparkles Gin, Crème de Violette, Champagner	20

## Unser Barchef empfiehlt

Golden Gate Park	18
Sweet Vermouth, Mandarinenlikör, Zitronensaft, Zuckersirup	

## Goethes Favoriten

White Negroni Gin, Suze, weisser Wermut	16
Mezcalito Mezcal, Limettensaft, Agavensirup, Eiweiss, Bitters	18
Goethes Faust Brauner Rum, Sloe Gin, Chartreuse Verte, Fernet Branca	18
Passionfruit Cooler Vodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, Mediterranean Tonic	16
Tequila Cucumber Smash Tequila, Aperol, Agavensirup, Limettensaft, Gurke	18

## Alkoholfreie Getränke

Götz von Berlichingen	13	
Ingwer, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Mangosirup, Limonade		
Schiller Spritzer	13	
Apfelsaft, Holunderblütensirup, Limettensaft, Spicy Ginger Beer		
Rhabarberschorle (33cl)	6	
Fever Tree Ginger Beer (20cl)	7	
Frischer Orangensaft oder Saisonsaft (30cl)	8	
San Pellegrino	50cl / 75cl	6.80 / 9.50
Acqua Panna	50cl / 75cl	6.80 / 9.50
Züri Wasser	10cl	1

Schillers hausgemachter Eistee 25cl / 40cl	6 / 8
--	-------