

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 Senfsauce, 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 | 24 |
| Verfeinern Sie Ihren Burger zusätzlich mit: | |
| 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 |
| Acqua Panna | 50cl / 75cl |
| Züri Wasser | 10cl |

Schillers hausgemachter Eistee 25cl / 40cl 6 / 8