

Salate & Suppen

Nüsslisalat an Balsamico-Kürbisvinaigrette mit süss-sauren Renden und gerösteten Haselnüssen	17
Quinoa-Currysalat mit Avocado, Cranberry und Schnittlauch	17 / 26
Gebackener Ziegenfrischkäse auf grillierten Birnen und Portweifeigen	19
Avocado Vinaigrette	18 / 25
Grillierter Felsenhummerschwanz mit rohem Fenchel-Orangensalat	26
Tunatatar mit Udon Nudeln, Sesam, Soja und Wakame	26 / 38
Pulpcarpaccio an Kartoffel-Kürbisvinaigrette	22
Kürbiscappuccino mit Amarettoschaum	16
Hummerschaumsuppe mit Cognac	20
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsecrostini	15

Klassiker

Les deux foie Gras de Canard Duo von gebratener Entenleber und hausgemachter Terrine mit Portweinreduktion	29 / 38
Tartare de filet de boeuf Schrofenhof Limousin Rindfleisch mit Wachtelei und Buttersoast Hauptspeise serviert mit Pommes Allumettes oder Blattsalat	27 / 39
Caesar Salad mit Speck und Croûtons	
Pouletbruststreifen	25
Crevetten	29
Salade Niçoise	22 / 34
Crevettencocktail mit Avocado	21 / 34
Moules marinières à la crème Hauptspeise serviert mit Pommes Allumettes	21 / 29

Hausgemachte Pasta & Risotto

Hummerspaghetti mit Peperoncini, Tomaten und Basilikum	54
Kalbfleischortellini mit Spinat an Salbeibutter	24 / 39
Strozzapreti-Pasta mit geröstetem Ofenkürbis und Rucolapesto	34
Penne mit gebratenen Rindsfiletwürfeln an leichter Sensauce, getrockneten Tomaten, Zucchini und Kräutern	36
Steinpilz-Trüffelrisotto mit gehobeltem Parmesan	36

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., September 2018



Schiller Platte

Hummerschaumsuppe mit Cognac, Pulpcarpaccio, Avocado Vinaigrette,
 Quinoasalat, Felsenhummer, Moules marinière, Crevettencocktail, Rindstatar,
 Lammkotelett, Tunatatar

Für 2 Personen	98
Für 3 / 4 Personen	145 / 195

Fleisch

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	46
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	47
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes Allumettes	49
Rindsfilet an Sauce Béarnaise mit Rosmarinkartoffeln und Spinat	58
Im Rohschinkenmantel gebratene Lammkoteletts mit Steinpilzrisotto und Zuchettiperlen	49

Fisch

Grillierte Seezunge an schäumender Butter mit frischem Spinat	59
Gebratene Riesencrevetten mit Venere-Reis und Pak Choi	46
Eglifilets an Mandelbutter mit Safrankartoffeln und frischem Blattspinat	45
Duett vom Felsenhummer und Jakobsmuschel mit Ratatouille und Basilikumschaum	49

Sandwiches

Clubsandwich «Goethe» mit Ei und Pommes Allumettes	29
Clubsandwich «Vegi» mit Avocado, Tomatencreme, grilliertem Gemüse, Spiegelei und Pommes Allumettes	25
«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

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 Himbeersorbet	13
Frische Ananas mit rosa Pfefferbeeren und Kokosnuss-Malibuglacé	13
Käsesélection Schiller	16 / 22
Lipp Glacé Kugel: Vanille, Kaffee, Caramel, Kokosnuss, Sauerrahm	5
Lipp Sorbet Kugel: Mango, Schokolade, Himbeer, Zitrone	5

Weisswein

	10cl	75cl
Pinot Blanc, Truttiker, Zürich, Familie Zahner (Schweiz)	10	69
Chardonnay, Burgund, François Carillon (Frankreich)	12	84
Arneis, Piemont, Negro Angelo & Figli (Italien)	10	69
Sauvignon blanc, Steiermark, Neumeister (Österreich)	11	76
Torrontés, Taymente, Medoza, Huarpe Wines (Argentinien)	9	62

Rosé

	10cl	75cl	150cl	300cl
Domaines Ott, Château de Selle Provence (Frankreich)	13	84	162	350

Rotwein

	10cl	75cl
Pinot Noir, Truttiker Stiefelhalde, Familie Zahner (Schweiz)	11	76
Valpolicella Superiore, Veneto, Tommasi (Italien)	10	69
Mas Bugí, Priorat, Coleccion Privada Candrian (Spanien)	11	76
Malbec, Taymente, Mendoza, Huarpe Wines (Argentinien)	12	76
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 grand cru classé, 2014 (Frankreich)	22	68

Bier

	25cl	40cl
Moretti	6	9.20
Ittinger Klosterbräu	6	9.20
Panaché	6	9.20
Erdinger Weissbier (50cl)		9.50
Calanda Senza (alkoholfrei, Flasche 33cl)		6

Saisonbier

Züri Hell (Flasche 33cl)	8
--------------------------	---

Goethe Sparkling Drinks

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	15
Hugo Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Prosecco, Soda	15
Giselle Quitte, Limette, Ingwer, Prosecco, Minze, Limetten, Soda	15
Rhum Highball J.M. VO, frischer Limettensaft, Süssmost, Soda	16
The Long Hello Calvados, Holunderblütenlikör, Muskatnuss, Champagner	19
Midnight Sparkles Gin, Crème de Violette, Champagner	20

Unser Barchef empfiehlt

Banana Rum Old Fashioned	18
Plantation Xaymaca, karamellierte Banane, Rohrzucker, Molasses Bitters	

Goethes Favoriten

Martiniqueroni J.M. VO, Cocchi Vermouth di Torino, Campari, Chocolate Bitters	18
Mezcalito Mezcal, Limettensaft, Agavensirup, Eiweiss, Bitters	18
Liquid Apple Pie	
Plantation Grande Reserve, Dissaronno, Zimtsirup, Limettensaft, Apfelsaft	18
Passionfruit Cooler Vodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, Mediterranean Tonic	16
Tequila Cucumber Smash Tequila, Aperol, Agavensirup, Limettensaft, Gurke	18

Alkoholreie 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	6.90 / 9.80
Acqua Panna	50cl / 75cl	6.90 / 9.80
Züri Wasser	10cl	1

Schillers hausgemachter Eistee 25cl / 40cl	6.50 / 8.50
--	-------------