

Salate & Suppen

Kopfsalatherzen an Schnittlauchvinaigrette mit marinierten weissen Spargeln und gerösteten Chia-Samen	16
Quinoa-Currysalat mit Avocado, Cranberries und Schnittlauch	17 / 26
Artischocke Vinaigrette	22
Avocado Vinaigrette	18 / 25
Grillierter Miso-Lachs mit Nostrano-Gurkensalat	23
Saiblingstatar mit Passionsfrucht, Zitrusfrüchten, Ingwer und Pistazien	25 / 37
Rindfiletcarpaccio mit schwarzem Trüffel, Rucola, Pinienkernen und Balsamico	25 / 39
Vitello Tonnato	22 / 36
Rieslingschaumsuppe mit Kaviar	18
Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croûtons	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 Buttertoast Hauptspeise serviert mit Pommes Frites oder Blattsalat	27 / 39
Caesar Salad mit Speck und Croûtons	
Pouletbruststreifen	25
Crevetten	29
Salade Niçoise	22 / 34
Crevettencocktail mit Avocado serviert auf Brot	21 / 34
Moules marinières à la crème Hauptspeise serviert mit Pommes Frites	21 / 29

Hausgemachte Pasta & Risotto

Hummerspaghetti mit Peperoncini, Tomaten und Basilikum	54
Kalbfleischtortellini mit Spinat an Salbeibutter	24 / 39
Strozzapreti-Pasta mit Brunnenkresse und Oliven	34
Penne mit gebratenen Rindfiletwürfeln an leichter Sensauce, getrockneten Tomaten, Zucchini und Kräutern	36
Petersilienrisotto	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., April 2019



Schiller Platte

Vitello Tonnato, Rindscarpaccio, grillierter Pulpo, Avocado Vinaigrette
 Salad Niçoise, Crevettencocktail, gebratene Entenleber
 Miso-Lachs, Artischocke Vinaigrette

Für 2 Personen	115
Für 3 / 4 Personen	165 / 220

Fleisch

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	46
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	47
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes Frites	49
Rindfilet an Sauce Béarnaise mit Rosmarinkartoffeln und Spinat dazu Foie Gras „Rossini“	58 + 12
Iberico-Rücken im Lardomantel auf Fregola Sarda und Tomaten	47

Fisch

Grillierte Seezunge an schäumender Butter mit frischem Spinat	65
Grillierter Pulpo an Romanesco-Sauce mit Erbsenpüree	47
Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit Safrankartoffeln und frischem Krautstil	45
Gebratener Heilbutt im Kräutermantel auf Auberginenkaviar, Tomatenschau und Tapioka	46

Sandwiches

Clubsandwich «Goethe» mit Ei und Pommes Frites	29
Clubsandwich «Vegi» mit Avocado, Tomatencreme, grilliertem Gemüse, Spiegelei und Pommes Frites	25
«Schiller» Burger mit Schrofenhof Limousin Rindfleisch dazu Pommes Frites	24
Verfeinern Sie Ihren Burger zusätzlich mit:	
Raclettekäse	+3
Speck	+3
Spiegelei	+3
Avocado	+6

Dessert

Schiller's Schokoladenmousse	14
Tarte fine aux pommes knuspriger hauchdünner Blätterteig mit Äpfeln, warm serviert mit Vanilleglace, Zubereitungszeit 15 Minuten	14
Eiskaffee Kaffee, Vanilleglacé und Rahm	11
mit Rum	+4
Crème brûlée	12
Rhabarber-Erdbeersalat mit einer Ahorn-Minze Marinade, dazu Pecannüsse	13
Käsesélection mit Fruchtchutneys	17 / 23
Lipp Glacé Kugel: Vanille, Kaffee, Caramel, Kokosnuss, Sauerrahm	5
Lipp Sorbet Kugel: Mango, Schokolade, Himbeer, Zitrone	5

Weisswein

	10cl	75cl
Pinot Blanc & Chardonnay, Stäfa, Dreistand (Schweiz)	12	84
Chardonnay, Burgund, François Carillon (Frankreich)	13	88
Pinot Grigio, Friaul, Ronchi di Manzo (Italien)	11	76
Grüner Veltliner, Wachau, Federspiel (Österreich)	10	69
Sauvignon Blanc, Sonoma County, Cannonball (Kalifornien)	11	76

Rosé

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

Rotwein

	10cl	75cl
Gamaret, Stäfa, Dreistand (Schweiz)	12	84
Aragonez & Syrah, Alentejo, Cortes de Cima (Portugal)	10	69
Mas Bugí, Priorat, Coleccion Privada Candrian (Spanien)	11	76
Aglianico, Kampanien, Core di Montevetrano (Italien)	11	76
Cabernet Sauvignon, Sonoma County, Cannonball (Kalifornien)	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	
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	13	79	139

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
Calanda Panaché	6	9.20
Erdinger Weissbier (50cl)		9.50
Calanda Senza (alkoholfrei, Flasche 33cl)		6

Saisonbier

India Pale Ale, Doppelleu (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, Soda	15
Old Cuban Havana 7, Champagner, Minze, Rohrzucker, Angostura	21
The Long Hello Calvados, Holunderblütenlikör, Muskatnuss, Champagner	19
Midnight Sparkles Gin, Crème de Violette, Champagner	20

Unser Barchef empfiehlt

Shimmy Sour	19
Shimmy Liqueur, Zitronensaft, Zucker, Eiweiss	

Goethes Favoriten

Oaxaca Coffee Negroni	
Grand Mezcal La Escondita, Coffee infused Antica Formula, Campari	19
Golden Gate Park	
Cocchi Vermouth di Torino, Napoleon Mandarine, Zitronensaft, Zucker	18
Italian Connection Italicus, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Amaro Montenegro	18
The Grand White Fizz	
Partisan Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Fever Tree Soda Water	18
Blueberry Old Fashioned	
Michter's Bourbon, Blaubeeren, Ahornsirup, Black Walnut Bitters	22

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 (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
--	-------------