

Salate & Suppen

Kopfsalatherzen an Schnittlauchvinaigrette.....	14
Quinoasalat.....	17 / 26
mit Stangensellerie und schwarzen Tomaten	
Artischocke Vinaigrette.....	22
Avocado Vinaigrette.....	18 / 25
Grillierter Miso-Lachs.....	23
mit Nostrani-Gurkensalat	
Burrata.....	20 / 36
mit frischem Basilikum und Datterini Tomaten	
Rindsfiletcarpaccio.....	25 / 39
mit schwarzem Trüffel, Rucola, Pinienkernen und Balsamico	
Siedfleischsalat.....	22 / 36
mit fermentiertem Gemüse, eingelegten Radiesli und Sonnenblumenkernen	
Gazpacho.....	15
Geräucherte Peperonisuppe.....	18
mit gebratenem Scampi	

Klassiker

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

Hausgemachte Pasta & Risotto

Hummerspaghetti.....	54
mit Peperoncini, Tomaten und Basilikum	
Kalbfleischtortellini.....	24 / 39
mit Spinat an Salbeibutter	
Strozzapreti-Pasta.....	34
mit schwarzer Pesto, Pimientos de Patrón und grillierter Zucchini	
Penne mit gebratenen Rindsfiletwürfeln.....	36
an Pommery Sensauce, getrockneten Tomaten, Zucchini und Kräutern	
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
 Preise in CHF inkl. MwSt., Juni 2019



Schiller Platte

Gazpacho, Siedfleischsalat, grillierter Pulpo, Avocado Vinaigrette, Salade Niçoise, Crevettencocktail, Burrata mit Datterini Tomaten, Rindstatar, Artischocke Vinaigrette

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

Fleisch

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

Fisch

Grillierte Seezunge.....	65
an schäumender Butter mit frischem Spinat	
Grillierter Pulpo.....	47
an Romesco-Sauce mit Erbsenpüree	
Gebratenes Zanderfilet an Thymianbutter.....	45
mit Ratatouillegemüse	
Seeteufel-Teriyaki Kotelett.....	48
an Yuzu Sud auf sautiertem grünem Spargel	

Sandwiches

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

Dessert

Schiller's Schokoladenmousse.....	14
Tarte fine aux pommes.....	14
knuspriger hauchdünner Blätterteig mit Äpfeln, warm serviert mit Vanilleglace, Zubereitungszeit 15 Minuten	
Eiskaffee.....	11
Kaffee, Vanilleglacé und Rahm	
mit Rum.....	+4
Crème brûlée.....	12
Eingelegte Wassermelone.....	14
mit Holunder-Brombeeren und Tonic	
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
Garnacha Blanca & Viognier, Terra Alta, Edetària (Spanien)	9	61
Pinot Grigio, Friaul, Ronchi di Manzano (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
Tempranillo, Castilla y Leon, Bodegas Leda (Spanien)	10	69
Mas Agnes, 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	69	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
India Pale Ale, Doppelu (Flasche 33cl)		9
Comtesse, Boxer (Flasche 33cl)		8
Calanda Senza (alkoholfrei, Flasche 33cl)		6

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
Prince of Wales Michter's Rye, Zuckersirup, Angostura, Champagner	22
Phantom of the Opera Calle 23 Tequila, Cointreau, Bitters, Champagner	20

Unser Barchef empfiehlt

Shimmy Sour	19
Shimmy Liqueur, Zitronensaft, Zucker, Eiweiss	

Goethes Favoriten

Aviation	
Grand Mezcal La Escondita, Fallernum Ancho Reyes Chile Liqueur, Aperol, Limettensaft	19
The British Farm Sour	
Chase Elegant Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Apfelsaft, Minze, Gurke	18
Italian Connection Italicus , Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Amaro Montenegro	
18	
The Grand White Fizz	
Partisan Vodka, St. Germain, Zitronensaft, Zuckersirup, 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