

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 Buttersoast 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 Zuchetti	
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