

SCHILLER

Goethe Bar

Starters & Soups

- Ø **Muskatkürbissuppe** 16
mit Amarettoschaum, gerösteten Kernen und Steirischem Öl
- Ø **Kartoffel-Lauchsuppe** 17
mit Herbsttrüffel
- Ø **Artischockensalat** 23
mit Orangen, Feta und Bäumenüssen
- Salade Niçoise** 27/39
mit Bohnen, Leccino Oliven, Kartoffeln und gebratenem Thunfisch
- Ø **Avocado Vinaigrette** 16
- Foie Gras de Canard „Lipp“** 29/39
mit Feigen-Portwein Chutney und Brioche
- Crevettencocktail** 24/36
mit Avocado und Kräutersalat
- Caesar Salat** 26
mit Speck, Croûtons und Pouletbruststreifen
oder Crevetten 29
- Tatаре de boeuf** 27
Schweizer Rindfleisch mit Wachtelei und Briochetoast
Hauptgang serviert mit Züri Frites 39
- Karamellisiertes Jakobsmuschelcarpaccio** 25
mit Tomaten-Koriandertatar und Ponzusauce

Snacks

- Ø **Antipasti** zu je 8
Marchigiane Oliven, getrocknete Tomaten, Parmigiano Reggiano
- Flammkuchen classic** 18
Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, frischer Pfeffer
- Ø **Flammkuchen vegetarisch** 18
Rucola, Tomaten, Sauerrahm, Zwiebeln, Parmigiano Reggiano
- Flammkuchen Toscana** 26
Parma Rohschinken, Sauerrahm, Zwiebeln, Rucola, getrocknete Tomaten,
Parmigiano Reggiano
- Apero Platte Toscana** 36
Parma Rohschinken, Parmigiano Reggiano, Antipasti, Auberginen-,
Tomaten-Tapenade, Focaccia
- Ø **Focaccia-Gemüseplatte** 24
mit Antipasti, Auberginen, Tomaten, Oliven,
Artischocken-Tapenade, Gartengemüse



Share your love!
Mit einem Gutschein von
der Brasserie Schiller.

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Eier
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter:
Rind: Schweiz und Irland
Kalb: Schweiz / Poulet: Schweiz, Frankreich und Ungarn
Schwein: Schweiz
Crevetten, Thunfisch: Vietnam

Preise in CHF inkl. MwSt., Oktober 2022

Ø = vegetarisch

Suggestions

Ø **Entrecôte «Café de Paris» mit Züri Frites** 52
und wildem Brokkoli

Mains

- Zürcher Kalbgeschnetzeltes** 48
mit knuspriger Rösti
- Grilliertes Rindsfilet an Trüffeljus** 64
Weissweinrisotto
- Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli** 36
mit Salbeibutter und Spinat
- Ø **Linguini** 36
mit Steinpilzen, Kürbiswürfeln und Preiselbeeren
- Schiller Burger im Brioche-Sesambun** 34
mit geräuchertem Raclettekäse, Speck,
Tomaten, BBQ-Sauce und Züri Frites
- Ø **Schiller Garden Burger im Brioche-Sesambun** 34
mit geräuchertem Raclettekäse, Lattich,
Tomaten, BBQ Sauce und Züri Frites
- Moules marinières à la crème** 25
Hauptgang serviert mit Züri Frites 38
- Gebratener Kabeljau** 46
an geräuchertem Olivenöl, Venerereis und safranisiertem Wirsinggemüse
- Grilliertes Doradenfilet** 49
an Tomaten-Kapernbutter, grüne Bohnen mit Parisienne Kartoffeln
- Ø **Gerösteter Blumenkohl** 35
Satay Erdnüsse, Granatapfelkerne und Koriander
- Ø **Kürbis-Waldpilzrisotto** 34
mit reifem Brie de Meaux

Dessert

- Schiller's Schokoladenmousse** 14
- Tarte au citron** 14
- Tarte fine aux pommes** 16
mit Vanilleglace
- Glacé** 5
Vanille, Kaffee, Macadamia, Dulce de Leche, Pistazie, Sauerrahm
- Sorbet** 5
Passionsfrucht-Mango, Schokolade, Himbeere, Lemon & Lime
- Le Café Macarons** 9.5
Kaffee crème oder Espresso, serviert mit 3 Macarons
- Zitronen-Cheesecake** 14
mit Sauerkirschenkompott

SCHILLER

Goethe Bar

White wine	10cl	75cl
Chiar di Luna Angelo Delea, Tessin, Merlot Bianco (CH)	11	74
Weissburgunder Heidi Schröck, Burgenland, Weissburgunder (AT).....	9	59
La Broia Soave Rocolo Grassi, Veneto, Garganega (IT)	12	79
Maison Lafleur Collection Privée Candrian, Languedoc, Chardonnay (FR)	10	65
Terre a Terre blanc Gensac, Sud-Quest, Petit Courbu, Sauvignon Gris (FR)	11	76

Rosé	10cl	75cl	150cl	300cl
Domaines Ott	13	89	172	380
Provence, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah (FR)				
Étoile Millésime	159			
Domaines Ott, Grenache, Mourvèdre, 2020 (FR)				

Red wine	10cl	75cl
Malbec Centenaire Zweifel 1898, Zürich, Malbec (CH)	13	85
Blaufränkisch Kollwenz-Römerhof, Burgenland, Blaufränkisch (AT)	14	89
Ruit Hora Bolgheri Caccia al Piano, Toskana, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot, Shiraz (IT)	14	98
Mas Agnes Collecion Privada Candrian, Priorat, Garnacha, Cariñena (ES) .	11	76
Quimera Achaval Ferrer, Mendoza, Malbec, Cabernet Sauvignon,	13	85
Cabernet Franc, Merlot (AR)		

Champagner & Prosecco	10cl	75cl	150cl
Bollinger, Special Cuvée Brut	19	105	205
Bollinger, Brut Rosé	20	130	250
Prosecco, Bisol Crede	13	69	
Dom Pérignon, 2012	340		
Louis Roederer Cristal Brut, 2013 / 2017	320		
Louis Roederer Cristal Rosé, 2013	680		
Krug Brut Grande Cuvée	380		

Schiller's hausgemachter Eistee 25cl /40cl ...6.5 / 8.5

Beer	25cl	40cl
Birra Moretti	6.2	9.2
Ittinger Klosterbräu	6.2	9.2
Erdinger Weissbier	6.2	9.2
Lagunitas IPA (Flasche 35.5cl)	9	
Corona (Flasche 35.5cl)	9	
Chopfap Trüeb (Flasche 33cl)	9	
Heineken 0.0 (alkoholfrei, Flasche 33cl)	7	

Goethe Sparkling Drinks

Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda.....	15
Giselle Quitte, Limette, Ingwer, Prosecco, Minze, Soda.....	15
Orangen Vanilla Spritz Galliano, Vanilla Grand Marnier, Prosecco	15
Lillet Chérie Lillet Rosé, Raspberry & Rhubarb Tonic, Prosecco	15
Amaro Spritz Amaro Montenegro, Prosecco, Soda, Bitters.....	15

Schillers Negroni Spritz

Campari, Cinzano Vermouth, Bulldog Gin, Prosecco, Soda
19

Goethe's Favorites

Campari Amalfi	19
Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon	
Moscow Mule	19
Skyy Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	
The After Eight	19
Skyy Vodka, Pfefferminzlikör, Creme de Cacao, Bitters	
Italian Cooler	20
Skyy Vodka, Bergamottelikör, Jasmintee, Mangosirup, Sicilian Lemon Tonic	
Barman's Lemonade	19
Wild Turkey Bourbon, Pfirsichlikör, Elderflower Tonic, Bitters	
Martinez	20
Ransom Old Tom Gin, Cinzano Vermouth, Luxardo Maraschino, Bitters	

Soft Drinks

San Pellegrino (50cl / 75cl)	6.9	9.8
Acqua Panna (50cl / 75cl)	6.9	9.8
Züri Wasser (Tap water)	5	
Götz von Berlichingen	13	
Ingwer, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Mangosirup, Limonade		
Schiller Spritzer	13	
Apfelsaft, Ginger Beer, Limettensaft, Holundersirup, Gurke		
Rhabarberschorle (33cl)	7	
Apfelschorle (33cl)	7	
Fever Tree Ginger Beer (20cl)	7	
Frischer Orangensaft (20cl)	8	
Coca Cola / Zero (33cl)	7	