

SCHILLER

Goethe Bar

Starters & Soups

☞ Kartoffel-Lauchsuppe17 mit Wintertrüffel
Hummer Bisque22
☞ Fenchel Avocado Salat23 mit Zitrusfrüchten und Mohn
Nüsslisalat17 mit Ei, Speck und Croûtons
☞ Avocado Vinaigrette16
Foie Gras de Canard „Lipp“ 29/39 mit Feigen-Portwein Chutney und Brioche
Crevettencocktail 24/36 mit Avocado und Kräutersalat
Tatare de boeuf27 Schweizer Rindfleisch mit Wachtelei und Briochetoast Hauptgang serviert mit Züri Frites 39
Karamellierte Jakobsmuscheln 25 mit Tomaten-Koriandertatar und Ponzosauce

Bar-Snacks

☞ Antipasti zu je 8 Marchigiane Oliven, getrocknete Tomaten, Parmigiano Reggiano
Flammkuchen classic 18 Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, frischer Pfeffer
☞ Flammkuchen vegetarisch 18 Rucola, Tomaten, Sauerrahm, Zwiebeln, Parmigiano Reggiano
Flammkuchen Toscana 26 Parma Rohschinken, Sauerrahm, Zwiebeln, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmigiano Reggiano
Apero Platte Toscana36 Parma Rohschinken, Parmigiano Reggiano, Antipasti, Auberginen-, Tomaten-Tapenade, Focaccia
☞ Focaccia-Gemüseplatte24 mit Antipasti, Auberginen, Tomaten, Oliven, Artischocken-Tapenade, Gartengemüse
Caesar Salat26 mit Speck, Croûtons und Pouletbruststreifen oder Crevetten 29

79er Menu

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen
und wählen Sie frei aus unserer Karte aus.

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: Vietnam

Preise in CHF inkl. MwSt., Dezember 2022

☞ = vegetarisch

Suggestions

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

Mains

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 48 mit knuspriger Rösti
Grilliertes Rindsfilet an Trüffeljus 64 Weissweinrisotto
Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli36 mit Salbeibutter und Spinat
Fettuccine38 mit Steinpilzen, Kalbsragout und Tomaten Panko
Wienerschnitzel vom Kalb48 mit Preiselbeeren und Züri Frites
Schiller Burger im Brioche-Sesambun34 mit geräuchertem Raclettekäse, Speck, Tomaten, BBQ-Sauce und Züri Frites
☞ Schiller Garden Burger im Brioche-Sesambun34 mit geräuchertem Raclettekäse, Lattich, Tomaten, BBQ Sauce und Züri Frites
Moules marinières à la crème 25 Hauptgang serviert mit Züri Frites 38
Gebratener Kabeljau46 an geräuchertem Olivenöl, Venerereis und safranisiertem Wirsinggemüse
Grilliertes Doradenfilet49 an Tomaten-Kapernbutter, grüne Bohnen mit Parisienne Kartoffeln
☞ Gerösteter Blumenkohl 35 Satay Erdnüsse, Granatapfelkerne und Koriander
☞ Champagnerrisotto mit Wintertrüffel34

Dessert

Schiller's Schokoladenmousse 14
Tarte au citron 14
Tarte fine aux pommes 16 mit Vanilleglacé
Zitronen-Cheesecake 14 mit Sauerkirschenkompott
Käse Auswahl von Jumi23 mit Fruchtebrot und Früchte Chutneys
Glacé5 Vanille, Kaffee, Macadamia, Dulce de Leche, Pistazie, Sauerrahm
Sorbet5 Passionsfrucht-Mango, Schokolade, Himbeere, Lemon & Lime
Le Café Macarons 9.5 Kaffee crème oder Espresso, serviert mit 3 Macarons

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 à Terre blanc Gensac, Sud-Ouest, 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, Petit 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	
Chopfab Trüeb (Flasche 33cl)	9	
Heineken 0.0 (alkoholfrei, Flasche 33cl)	7	

Goethe Sparkling Drinks

Winter Bellini Champagner, hausgemachter Gewürzsirup, Birnenpüree.....	21
Giselle Quitte, Limette, Ingwer, Prosecco, Minze, Soda.....	15
Mandarini Prosecco, Mandarin Napoleon, hausgemachter Gewürzsirup, Mandarinenpüree	18
Auntie Rose Prosecco, Sloe Gin, Chambord	18
Amaro Spritz Amaro Montenegro, Prosecco, Soda, Bitters.....	15

T&T

Teranino Weinlikör, Indian Tonic
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, Crème de Cacao, Bitters	
Dark and Stormy	18
Goslings Rum, Ginger beer, Limettensaft	
Apple Cinnamon Mojito	20
Calvados, Zimtsirup, Pimento Dram, Limettensaft, Minze, Soda	
The Pirate	20
Goslings Rum, Grapefruitsaft, Ahornsirup, Ginger Ale	

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	