

# SCHILLER

Goethe Bar

## Starters & Soups

Ø <b>Gazpacho</b> .....	15
<i>Croûtons</i>	
Ø <b>Kopfsalatherzen</b> .....	16
<i>Radieschen, Sonnenblumenkernen, Schnittlauch-Vinaigrette</i>	
<b>Caesar Salat</b> .....	26
<i>Speck, Croûtons, Pouletbruststreifen</i>	
	29
Ø <b>Artischocke mit Vinaigrette</b> .....	24
Ø <b>Büffelmozzarella</b> .....	19
<i>Datterini Tomaten, Basilikum</i>	
<b>Tartare de boeuf</b> .....	27/39
<i>Schweizer Rindfleisch, Wachtelei, Briochetoast</i>	
<i>Hauptgang wird mit Züri Frites serviert</i>	
<b>Parma Rohschinken mit Melone</b> .....	24

## 79er Menu

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

## Snacks

Ø <b>Antipasti</b> .....	zu je 8
<i>Marchigiane Oliven, getrocknete Tomaten, Parmigiano Reggiano</i>	
<b>Flammkuchen classic</b> .....	18
<i>Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, frischer Pfeffer</i>	
Ø <b>Flammkuchen vegetarisch</b> .....	18
<i>Rucola, Tomaten, Sauerrahm, Zwiebeln, Parmigiano Reggiano</i>	
<b>Flammkuchen Toscana</b> .....	26
<i>Parma Rohschinken, Sauerrahm, Zwiebeln, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmigiano Reggiano</i>	
<b>Apero Platte Toscana</b> .....	36
<i>Parma Rohschinken, Parmigiano Reggiano, Antipasti, Auberginen-, Tomaten-Tapenade, Focaccia</i>	
Ø <b>Focaccia-Gemüseplatte</b> .....	28
<i>Antipasti, Auberginen, Tomaten, Oliven, Artischocken-Tapenade, Gartengemüse</i>	

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  
Dorade: Griechenland  
Moules: Frankreich / Niederlande

Preise in CHF inkl. MwSt., Juli 2023

Ø = vegetarisch

## Suggestions

**Entrecôte «Café de Paris»** ..... 52  
*wilder Brokkoli, Züri Frites*

## Mains

<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> .....	48
<i>Knusprige Rösti</i>	
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> .....	48
<i>Preiselbeeren, Züri Frites</i>	
<b>Grilliertes Rindsfilet an Trüffeljus</b> .....	64
<i>Weissweinsotto</i>	
<b>Schiller Burger im Brioche-Sesambun</b> .....	36
<i>Geräucherter Raclettekäse, Speck, Tomaten, BBQ-Sauce, Züri Frites</i>	
<b>Moules marinières à la crème</b> .....	25/39
<i>Hauptgang wird mit Züri Frites serviert</i>	
<b>Grilliertes Doradenfilet</b> .....	49
<i>Tomatenragout, Pommes Parisienne</i>	
<b>Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli</b> .....	36
<i>Salbeibutter, Spinat</i>	
Ø <b>Hausgemachte Penne</b> .....	34
<i>Tomatensauce, Parmesan, Oliven, Artischocken</i>	
<b>Schiller's Schokoladenmousse</b> .....	14
<b>Tarte au citron</b> .....	14
<b>Tarte fine aux pommes</b> .....	16
<i>Vanilleglacé</i>	
<b>Zitronen-Cheesecake</b> .....	14
<i>Sauerkirschenkompott</i>	
<b>Glacé</b> .....	5
<i>Vanille, Kaffee, Macadamia, Erdbeer, Pistazie, Sauerrahm</i>	
<b>Sorbet</b> .....	5
<i>Passionsfrucht-Mango, Schokolade, Himbeere, Lemon &amp; Lime</i>	
<b>Le Café Macarons</b> .....	9.5
<i>Kaffee Crème / Espresso, 3 Macarons</i>	

# SCHILLER

Goethe Bar

## White wine ————— 10cl 75cl

**Chiar di Luna** ..... 11 74  
Angelo Delea, Tessin, Merlot Bianco (CH)

**Riesling SL** ..... 12 79  
Schloss Lieser Thomas Haag, Mosel, Riesling (DE)

**Grüner Veltliner** ..... 11 72  
Bründlmayer, Kamphthal, Grüner Veltliner (AT)

**Quintaluna** ..... 13 85  
Ossian, Castilla y Leon, Verdejo (ES)

**Maison Lafleur** ..... 10 65  
Collection Privée Candrian, Languedoc, Chardonnay (FR)

## Rosé ————— 10cl 75cl 150cl 300cl

**Domaines Ott** ..... 13 89 198 450  
Provence, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah (FR)

**Étoile Millésime** ..... 180  
Domaines Ott, Grenache, Mourvèdre, 2020 (FR)

## Red wine ————— 10cl 75cl

**Fläscher Pinot Noir** ..... 14 89  
Daniel & Monika Marugg, Graubünden, Pinot Noir (CH)

**Ripasso Valpolicella** ..... 12 79  
Tommasi, Veneto, Corvina veronese, Rondinella, Molinara (IT)

**Mas Agnes** ..... 11 76  
Collecion Privada Candrian, Priorat, Garnacha, Cariñena, Samsó (ES)

**Quimera** ..... 13 85  
Achaval Ferrer, Mendoza, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot (AR)

## Champagner & Prosecco — 10cl 75cl 150cl

**Bollinger, Special Cuvée Brut** ..... 20 105 205

**Bollinger, Brut Rosé** ..... 21 130 250

**Prosecco, Bisol Crede** ..... 13 69

**Prosecco Jeio, Rosé Brut** ..... 14 72

**Dom Pérignon, 2012** ..... 340

**Louis Roederer Cristal Brut, 2007** ..... 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** ..... 6.5 9.2

**Ittinger Klosterbräu** ..... 6.5 9.2

**Erdinger Weissbier** ..... 6.5 9.2

**Lagunitas IPA (Flasche 35.5cl)** ..... 9

**Corona (Flasche 35.5cl)** ..... 9

**Heineken 0.0 (alkoholfrei, Flasche 33cl)** ..... 7

## Goethe Sparkling Drinks —————

**Old Cuban** ..... 26  
Champagner, Plantation Rum, Limette, Minze

**Mimosa** ..... 21  
Champagner, Orangensaft

**Tocco Rosso** ..... 18  
Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Minze

## Schiller's Mediterranean Mare

Gin Mare, Tonic water, Rosmarin, Olive  
23

## Goethe's Favorites —————

**Moscow Mule** ..... 19  
Skyy Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

**Negroni** ..... 18  
Bulldog Gin, Cinzano 1757 Vermouth, Campari

**Rhubarb Fizz** ..... 21  
Hendricks Gin, Rhubarberschorle, Limettensaft

**Pimm's No. 1 Cup** ..... 17  
Pimm's Ginlikör, Ginger Ale, Gurke, Minze

## Soft Drinks —————

**San Pellegrino (50cl / 75cl)** ..... 6.9 9.8

**Acqua Panna (50cl / 75cl)** ..... 6.9 9.8

**Züri Wasser (50cl)** ..... 5

**Window Shopper** ..... 15  
Rhubarberschorle, Crodino, Erdbeersirup, Limettensaft

**Schiller Spritzer** ..... 13  
Apfelsaft, Ginger Beer, Limettensaft, Holundersirup, Gurke

**Rhubarberschorle (33cl)** ..... 7

**Apfelschorle (33cl)** ..... 7

**Fever-Tree Ginger Beer (20cl)** ..... 7

**Frischer Orangensaft (20cl)** ..... 8

**Coca Cola / Zero (33cl)** ..... 7