

SCHILLER

Goethe Bar

Starters & Soups

- ☞ **Tomatensuppe** 16
Cremé Fraîche
- Französische Zwiebelsuppe** 17
Käsecrostini
- Zürcher Weissweinsuppe** 19
Safran, Jakobsmuschel
- ☞ **Lauwarmer Linsensalat** 22
Pochiertes Ei, schwarzer Trüffel
- ☞ **Roher Fenchelsalat** 16
Orangenseiten, Fetakäse
- Caesar Salat** 26
Speck, Croûtons, Pouletbruststreifen
Crevetten 29
- Avocado mit Vinaigrette** 18
- Foie Gras de canard „Lipp“** 32/39
Feigen-Portwein Chutney, Brioche
- Geröstetes Markbein** 26
Rindstatar vom Schweizer Angus Beef, Focaccia
- Crevettencocktail** 24/36
Avocado, Kräutersalat
- Rinds Tatar vom Schweizer Angus Beef** 27/39
Schweizer Rindfleisch, Wachtelei, Brioche-toast
Hauptgang serviert mit Züri Frites

79er Menu

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

Snacks in der Goethe Bar

- ☞ **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 Toscana** 36
Parma Rohschinken, Parmigiano Reggiano, Antipasti,
Auberginen-, Tomaten-Tapenade, Focaccia
- ☞ **Focaccia-Gemüseplatte** 28
Antipasti, Auberginen, Tomaten, Oliven,
Artischocken-Tapenade, Gartengemüse

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

Foie Gras: Ungarn

Preise in CHF inkl. MwSt., Oktober 2023

☞ = vegetarisch

Suggestions

- ☞ **Entrecôte «Café de Paris»** 52
Wilder Brokkoli, Züri Frites

Mains

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 48
Knusprige Rösti
- Wienerschnitzel vom Kalb** 48
Preiselbeeren, Züri Frites
- Grilliertes Rindsfilet an Trüffeljus** 64
Pastinakenpüree
- Schiller Burger im Brioche-Sesambun** 36
Geräucherter Raclettekäse, Speck, Tomaten, BBQ-Sauce, Züri Frites
- Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli** 36
Salzbutter, Spinat
- Geschmorte Rindskopfbacken** 42
Barolojus, Kartoffelstampf, glasierte Karotten
- Grilliertes Doradenfilet** 49
Pommes Parisienne, wilder Brokkoli, Beurre Blanc
- Moules marinières à la crème** 25/39
Hauptgang serviert mit Züri Frites
- ☞ **Schiller Garden Burger im Brioche-Sesambun** 34
Geräucherter Raclettekäse, Lattich, Tomaten, BBQ-Sauce, Züri Frites
- ☞ **Hausgemachte Penne** 34
Tomatensauce, Parmesan, Oliven, Artischocken
- ☞ **Auberginen-Cordon Bleu** 36
Gefüllt mit Mozzarella und Basilikumpesto, Pommes Parisienne
- ☞ **Steinpilzrisotto** 34
Preiselbeeren, Rosmarin

Dessert

- Schiller's Schokoladenmousse** 14
- Tarte au citron** 14
- Tarte fine aux pommes** 16
Vanille Glacé
- Zitronen-Cheesecake** 14
Sauerkirschenkompott
- Käse Auswahl von Jumi** 23
Früchtebrot, Früchte-Chutneys
- Glacé** 5
Vanille, Kaffee, Macadamia, Erdbeer, Pistazie, Sauerrahm
- Sorbet** 5
Passionsfrucht-Mango, Schokolade, Himbeere, Lemon & Lime
- Le Café Macarons** 9.5
Kaffee Crème oder Espresso, serviert mit 3 Macarons

SCHILLER

Goethe Bar

White wine

Chiar di Luna	11	74
<i>Angelo Delea, Tessin, Merlot Bianco (CH)</i>		
Riesling SL	12	79
<i>Schloss Lieser Thomas Haag, Mosel, Riesling (DE)</i>		
Château Lespault - Martillac	14	98
<i>Pessac-Léognan, Sauvignon blanc, Semillon (FR)</i>		
Quintaluna	13	85
<i>Ossian, Castilla y Leon, Verdejo (ES)</i>		
Maison Lafleur	10	65
<i>Collection Privée Candrian, Languedoc, Chardonnay (FR)</i>		

Rosé

Domaines Ott	13	89	198	450
<i>Provence, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah (FR)</i>				

Étoile Millésime	180
<i>Domaines Ott, Grenache, Mourvèdre, 2020 (FR)</i>	

Red wine

Fläscher Pinot Noir	14	89
<i>Daniel & Monika Marugg, Graubünden, Pinot Noir (CH)</i>		
Ripasso Valpolicella	12	79
<i>Tommasi, Veneto, Corvina veronese, Rondinella, Molinara (IT)</i>		
Mas Agnes	11	76
<i>Collección Privada Candrian, Priorat, Garnacha, Cariñena (ES)</i>		
Château Lespault - Martillac	14	89
<i>Pessac-Léognan, Merlot, Cabernet Sauvignon (FR)</i>		
Quimera	13	85
<i>Achaval Ferrer, Mendoza, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot (AR)</i>		

Champagner & Prosecco

Laurent-Perrier La Cuvée	20	130	240
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	22	160	350
Laurent-Perrier blanc de blancs		180	
Laurent-Perrier Grand Siècle La Cuvée No25 ...		280	590
Laurent-Perrier Alexandra Rosé, 2004		490	890
Dom Pérignon, 2012		340	
Louis Roederer Cristal Brut, 2007		320	
Louis Roederer Cristal Rosé, 2013		680	
Krug Brut Grande Cuvée		380	
Prosecco, Bisol Crede	13	69	
Prosecco Jeio Rosé Brut		72	

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

Beer

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
<i>Champagner, Plantation Rum, Limette, Minze</i>	
Mimosa	21
<i>Champagner, Orangensaft</i>	
Tocco Rosso	18
<i>Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Minze</i>	

Schiller's Mediterranean Mare
Gin Mare, Tonic water, Rosmarin, Olive
23

Goethe's Favorites

Moscow Mule	19
<i>Skyvodka, Limettensaft, Ginger Beer</i>	
Negroni	18
<i>Bulldog Gin, Cinzano 1757 Vermouth, Campari</i>	
Rhubarb Fizz	21
<i>Hendricks Gin, Rhubarberschorle, Limettensaft</i>	
Pimm's No. 1 Cup	17
<i>Pimm's Ginlikör, Ginger Ale, Gurke, Minze</i>	

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
<i>Rhabarberschorle, Crodino, Erdbeersirup, Limettensaft</i>		
Schiller Spritzer		13
<i>Apfelsaft, Ginger Beer, Limettensaft, Holundersirup, Gurke</i>		
Rhabarberschorle (33cl)		7
Apfelschorle (33cl)		7
Fever-Tree Ginger Beer (20cl)		8
Coca Cola / Zero (33cl)		7