

SCHILLER

Goethe Bar

Breakfast

Sonntag
10 – 14 Uhr

Butter- oder Laugengipfel	2.8
Kardamonschnecke oder Zimtknoten	4.8
Muffin Zitrone	4.8
Pain au chocolat	3.5
Brotkorb	9
Bananenbrot	5
Brotaufstrich	5
Butter oder Margarine / Honig oder Nutella / 3 Sorten Konfitüre,	
Birchermüesli	12
Früchte, Beeren	
Griechischer Joghurt	12
hausgemachtes Granola	
Rohschinkenteller	19
Käseteller	19
3 Käsesorten, Birnenbrot	
Hausgeräucherter Lachs	19
Meerrettichschaum, Kapern, Toast	
Hafermilch-Porridge	16
Waldbeeren	
Chia-Pudding	12
Kokosmilch	
Bagel mit Räucherlachs	21
frische Kräuter, Spiegelei	
3 Pancakes	16
Ahornsirup, Beeren	

Egg dishes

Egg „Florentine“	16
zwei pochierte Eier, Brioche Toast, Spinat	
Egg „Benedict“	19
zwei pochierte Eier, Brioche Toast, Schinken, Sauce Hollandaise	
Egg „Schiller“	18
zwei pochierte Eier, Avocado, Vollkornbrot	
Spiegeleier	12
zwei Eier	
Weichgekochte Eier	12
zwei Eier, geröstetes Baguette	
Rührei oder Omelette	12
Tomaten, Cheddar, Pilzen oder frische Kräuter.....	+2
gebratener Speck oder Schinken.....	+3
Weisses Omelette mit Hüttenkäse	18
Roggenbrot, Kräuter	

à la carte

Sonntag
11.30 – 14 Uhr

Starters & Soups

Französische Zwiebelsuppe	12
Käsecrostini	
Ø Lauwarmer Linsensalat	12
Pochiertes Ei, schwarzer Trüffel	
Ø Roher Fenchelsalat	19
Orangenfilets, Fetakäse	
Crevettencocktail	19
Avocado, Kräutersalat	
Tatar vom Schweizer Angus Rind	27/39
Schweizer Rindfleisch, Wachtelei, Brioche toast Hauptgang serviert mit Züri Frites	

Mains

Entrecôte «Café de Paris»	52
Wilder Brokkoli, Züri Frites	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	48
Knusprige Rösti	
Wienerschnitzel vom Kalb	48
Preiselbeeren, Züri Frites	
Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli	36
Salbeibutter, Spinat	
Moules marinières à la crème	25/39
Hauptgang serviert mit Züri Frites	
Ø Auberginen-Cordon Bleu	36
Gefüllt mit Mozzarella und Basilikumpesto, Pommes Parisienne	
Ø 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	

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Eier.
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Rind: Schweiz, Irland / Kalb: Schweiz / Poulet: Schweiz, Frankreich, Ungarn
Schwein: Schweiz / Lachs: Schweiz
Preise in CHF inkl. MwSt., Januar 2024

SCHILLER

Goethe Bar

Soft Drinks

San Pellegrino (50cl / 75cl)	6.9	9.8
Acqua Panna (50cl / 75cl)	6.9	9.8
Züri Wasser	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)	7	
Coca Cola / Zero (33cl).....	7	

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

Hot Drinks

Kaffee / Espresso / Ristretto	5.4
Doppio	7
Cappuccino	6.2
Caffè Latte	5.6
Latte Macchiato	6.6
Espresso Macchiato	5.4
Caffè Freddo	6.5
Schokolade heiss/kalt	6
Tasse Tee aus dem Hause „L'art du thé“	5.5
<i>Earl Grey, English Breakfast, Jasmin, Rooibus, Grüntee, Verveine, Alpen Chic, Kamille, Symphonie de Fruits, Chai</i>	
Frischer Ingwertee	6
Frischer Minzetee	6

Juices 20cl

Frisch gepresster Orangensaft	8
Frisch gepresster Karotten-Ingwersaft	8
Tomatensaft	7
Ananassaft	7
Grapefruitsaft	7
Cranberrysaft	7

White wine 10cl 75cl

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 10cl 75cl 150cl 300cl

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 10cl 75cl

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>Collecion Privada Candrian, Priorat, Garnacha, Cariñena, Samsó (ES)</i>		
Château Lespault - Martillac	14	89
<i>Pessac-Léognan, Merlot, Cabernet Sauvignon (FR)</i>		
Guayquil	13	85
<i>Huarpe, Mendoza, Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot (AR)</i>		

Champagner & Prosecco 10cl 75cl 150cl

Laurent-Perrier La Cuvée	20	130	240
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	22	160	350
Prosecco, Bisol Crede	13	69	
Prosecco Jeio, Rosé Brut	72		
Dom Pérignon, 2012	340		
Louis Roederer Cristal Brut, 2007	320		
Louis Roederer Cristal Rosé, 2013	680		
Krug Brut Grande Cuvée	380		

Beer 25cl 40cl

Birra Moretti	6.2	9.2
Ittinger Klosterbräu	6.2	9.2
Erdinger Weissbier	6.2	9.2
Lagunitas IPA (35.5cl Flasche).....	9	
Corona (35.5cl Flasche)	9	
Heineken 0.0 (Alkoholfrei, 33cl Flasche).....	7	