

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 (Baguette/Zopf/Buttergipfel)	9
Bananenbrot	5
Brotaufstrich	5
Butter oder Margarine / Honig oder Nutella / 3 Sorten Konfitüre,	
Birchermüesli	12
Früchte, Beeren	
Fruchtsalat	12
Frische Beeren Bowl	15
Griechischer Joghurt	12
hausgemachtes Granola	
Rohschinkenteller	19
Käseteller	19
3 Käsesorten, Birnenbrot	
Hausgeräucherter Lachs	19
Meerrettichschaum, Kapern, Toast	
Hafermilch-Porridge	16
frische Beeren	
Chia-Pudding	12
Kokosmilch, Mango	
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	

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., April 2024

à la carte

Sonntag
11.30 – 14 Uhr

Starters & Soups

Französische Zwiebelsuppe	17
mit Käsecroûtons überbacken	
Vitello tonnato	22/36
Kapernäpfel, Zwiebel-Zitronenconfit	
Ø Fenchel-Feta-Salat	16
Zitrusfrüchte, Mohn	
Crevettencocktail Classic	32
Cocktailsauce, Estragon	
Tatar vom Schweizer Angus Rind	27/39
Schweizer Rindfleisch, Wachtelei, Briochetoast Hauptgang serviert mit Pommes Allumettes	

Mains

Entrecôte «Café de Paris» 220g	54
Wilder Brokkoli, Pommes Allumettes	
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	48
Champignonrahmsauce, knusprige Rösti	
Wienerschnitzel vom Kalb	48
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat	
Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli	36
Salbeibutter, Spinat	
Moules marinières à la crème	25/39
Hauptgang serviert mit Pommes Allumettes	
Ø Spargel-Waldpilzrisotto	36
Datterini Tomaten, Parmesan	
Ø Mit Couscous gefüllte Zucchini Rondini	38
Tomatenragout, Feta	

Dessert

Schiller's Schokoladenmousse	14
Doppelrahm	
Tarte au citron	14
Tarte fine aux pommes	16
Vanille Glacé	
Zitronen-Cheesecake	14
Frische Beeren	
Frische Mango	15
Käse Auswahl von Jumi	23
Früchtebrot, Feigen-Apfelsenf	
Glacé	5.5
Vanille, Kaffee, Schokolade, Macadamia, Erdbeer, Pistazie, Sauerrahm	
Sorbet	5.5
Passionsfrucht-Mango, Himbeere, Lemon & Lime	
Macarons	8
3 Macarons	

SCHILLER

Goethe Bar

Soft Drinks

San Pellegrino (50cl / 75cl)	6.9	9.8
Acqua Panna (50cl / 75cl)	6.9	9.8
Züri Wasser (50cl)	5	
Rhabarberschorle (33cl)	7	
Apfelschorle (33cl)	7	
Fever-Tree Ginger Beer (20cl)	8	
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	5.6
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, Rooibos, Grüntee, Verveine, Alpen Chic, Kamille, Symphonie de Fruits, Chai</i>	
Frischer Ingwertee	6
Frischer Minzetee	6
alle Getränke auf Wunsch mit Mandel- oder Hafermilch... +0.6	

Juices 20cl

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

Beer

	25cl	40cl
Birra Moretti	6.6	9.2
Ittinger Klosterbräu	6.6	9.2
Erdinger Weissbier	6.6	9.2
Lagunitas IPA (35.5cl Flasche)	9	
Corona (35.5cl Flasche)	9	
Heineken 0.0 (Alkoholfrei, 33cl Flasche)	7	

White wine

	10cl	75cl
Räuschling Chillesteig Höngg	13	89
<i>Rebgut der Stadt Zürich, Zweifel 1898, Räuschling (CH)</i>		
Chiar di Luna	11	74
<i>Angelo Delea, Tessin, Merlot Bianco (CH)</i>		
Grüner Veltliner	11	72
<i>Mayer am Pfarrplatz, Wien, Grüner Veltliner (AT)</i>		
Sancerre	13	85
<i>Brock, Loire, Sauvignon blanc (FR)</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, Provence, Grenache, Mourvèdre, 2020 (FR)</i>			

Red wine

	10cl	75cl
Bovel, Fläscher Pinot Noir	14	89
<i>Daniel & Monika Marugg, Graubünden, Pinot Noir (CH)</i>		
Rosso di Montalcino	12	79
<i>Ridolfi, Toskana, Sangiovese (IT)</i>		
Terre à Terre	10	65
<i>Gensac, Sud-Ouest, Malbec, Tannat (FR)</i>		
Mas Agnes	11	76
<i>Coleccion Privada Candrian, Priorat, Garnacha, Cariñena (ES)</i>		
Cannonball	13	85
<i>Cannonball Wines, Kalifornien, Cabernet Sauvignon (US)</i>		

Champagner & Prosecco

	10cl	75cl	150cl
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	20	130	240
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	22	160	350
Laurent-Perrier Blanc de Blancs		180	
Laurent-Perrier Grand Siècle La Cuvée No26	280	590	
Laurent-Perrier Alexandra Rosé, 2012	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 Brut	13	69	

	Prosecco, Jeio Rosé Brut (10cl / 40cl)		
	14	72	