

SCHILLER

Goethe Bar

Breakfast

Sonntag
11 – 14 Uhr

Buttergipfel	3.5
Laugengipfel	3
Kardamonschnecke oder Zimtknoten	4.8
Muffin Zitrone	4.8
Pain au chocolat	4
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, Focaccia	
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

à la carte

Sonntag
11 – 14 Uhr

Starters & Soups

Französische Zwiebelsuppe	17
mit Käsecroûtons überbacken	
Nüsslisalat	17
Hausdressing, Croûtons, Ei	
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 Kalbsgeschnetzeltes	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 Kürbisrisotto	36
Gerösteter Kürbis, Curry, Crémé fraîche	
Ø Hausgemachte Strozzapreti	36
Steinpilzen, Datterini Tomaten, schwarze Oliven, Basilikum	

Dessert

Schiller's Schokoladenmousse	14
Doppelrahm	
Tarte au citron	14
Tarte fine aux pommes	16
Vanille Glacé	
Zitronen-Cheesecake	14
Frische Beeren	
Frische Ananas	15
Glacé	5.5
Vanille, Kaffee, Schokolade, Macadamia, Erdbeer, Pistazie, Sauerrahm	
Sorbet	5.5
Passionsfrucht-Mango, Himbeere, Lemon & Lime	
Macarons	8
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., Oktober 2024

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	
El Tony Mate (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	
Flate White	7.5	
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	7	
Frischer Minzetee	7	
<i>alle Getränke auf Wunsch mit Mandel- oder Hafermilch... +0.6</i>		

Juices 20cl

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

Beer

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

Petite Arvine Orsat	13	89		
<i>Domaines Rouvinez, Wallis, Petit Arvine (CH)</i>				
Chiar di Luna	11	74		
<i>Angelo Delea, Tessin, Merlot Bianco (CH)</i>				
Grüner Veltliner Goldene Ida	11	72		
<i>Weinsammlung Candrian, Grüner Veltliner (AT)</i>				
Bourgogne Aligoté	14	98		
<i>Domaine F. Carillon, Burgund, Aligoté (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

Bovel, Fläscher Pinot Noir	14	89		
<i>Daniel & Monika Marugg, Graubünden, Pinot Noir (CH)</i>				
Achaval Malbec	12	84		
<i>Achaval Ferrer, Mendoza, Malbec (ARG)</i>				
Chateau Dutruch	13	89		
<i>Collection Privée Candrian, Bordeaux, Cabernet Sovignon</i>				
Mas Agnes	11	76		
<i>Coleccion Privada Candrian, Priorat, Garnacha, Cariñena (ES)</i>				
McManis	14	98		
<i>McManis Family, Kalifornien, Cabernet Sauvignon (US)</i>				

Champagner & Prosecco

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
---	----	----