

# SCHILLER

Goethe Bar

## Frisch aufgeschnitten

Parma Rohschinken 80 g ..... 16

## Starters & Soups

**Französische Zwiebelsuppe** ..... 17  
mit überbackenen Käsecroûtons

**Hummerschaumsuppe** ..... 24  
Hummer, Cognac

☞ **Zürcher Weissweinsuppe** ..... 17  
frischer Wintertrüffel

☞ **Nüsslisalat** ..... 17  
Hausdressing, Croûtons, Ei

☞ **Fenchel-Feta-Salat** ..... 16  
Zitrusfrüchte, Mohn

**Caesar Salat** ..... 19

Lattich, Croûtons,  
Pouletbruststreifen, Parmesan, Speck, Crôutons ..... 26  
Crevetten, Parmesan, Crôutons ..... 29

☞ **Avocado mit Vinaigrette** ..... 18

☞ **Lauch Mimosa** ..... 19  
Croûtons, Schnittlauch, Vinaigrette

**Terrine de foie gras de canard „Brasserie Lipp“** ..... 34/44  
Brioche Toast, Feigenchutney

**Crevettencocktail Classic** ..... 32  
Cocktailsauce, Estragon

**Rauchlachs** ..... 22  
Meerrettich, Zwiebeln, Kapern

**Tatar vom Schweizer Angus Rind** ..... 27/39  
Schweizer Rindfleisch, Wachtelei, Briochetoast  
Haarntgang serviert mit Pommes Allumettes

## 79er Menu

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

## Vitrine (nur am Abend)

**Dorade Royal 4-500g** (für 2 Personen) ..... 110

**Loup de mer 4-500g** (für 2 Personen) ..... 110

**Hummerschwanz 120g** ..... 24

**Jahrgangs Sardinen, Baquette, eingelege Zwiebeln** ..26

**Swiss Prime Kalbskotelette 350g** ..... 62

\* Inkl. 1 Beilage

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Eier.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Rind: Schweiz und Irland

Kalb: Schweiz

Geflügel: Schweiz, Frankreich und Ungarn

Schwein: Schweiz

Crevetten: Vietnam Dorade: Griechenland

Moules: Frankreich und Niederlande

Hummer: USA

Rauchlachs: Norwegen

Seezunge: Niederlande / Frankreich

Sardinen: Frankreich

Parmaschinken: Italien

Preise in CHF inkl. MwSt., November 2024

☞ = vegetarisch

## Suggestions

**Entrecôte «Café de Paris» 220g** ..... 54  
Wilder Brokkoli, Pommes Allumettes

## Mains

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** ..... 48  
Champignonrahmsauce, knusprige Rösti

**Wienerschnitzel vom Kalb** ..... 48  
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat

**Grilliertes Rindsfilet an Sauce Bénaise** ..... 64  
mediterrane Bratkartoffeln

**Schiller Burger im Brioche-Bun** ..... 36  
geräucherter Raclettekäse, Speck, Tomaten, BBQ-Sauce, Frites

☞ **Schiller Garden Burger im Brioche-Bun** ..... 34  
geräucherter Raclettekäse, Lattich, Tomaten, BBQ-Sauce, Frites

**Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli** ..... 36  
Salbeibutter, Spinat

**Hummer-Tagliolini** ..... 56  
Bisque, frischer Estragon, Amalfi Zitrone

**Gebratene Riesencrevetten** ..... 46  
Zitronen-Risotto, Frühlingzwiebeln

**Grilliertes Doradenfilet** ..... 49  
Tomatenragout, Artischocken, Tasca Oliven

**Moules marinières à la crème** ..... 25/39  
Hauptgang serviert mit Pommes Allumettes

☞ **Waldpilzrisotto** ..... 36  
Pilzragout

☞ **Hausgemachte Strozzapreti** ..... 42  
frischer Wintertrüffel

**Grillierte Seezunge** ..... 68  
Salzkartoffeln, Spinat

## Dessert

**Schiller's Tiramisu** ..... 14

**Tarte fine aux pommes** ..... 16  
Vanille Glacé

**Tarte au citron** ..... 14

**Schiller's Schokoladenmousse** ..... 14  
Doppelrahm

**Zitronen-Cheesecake** ..... 14  
frische Beeren

**Crème Brûlée** ..... 14

**Glacé** ..... 5.5  
Vanille, Schokolade, Macadamia, Erdbeer, Pistazie, Sauerrahm

**Sorbet** ..... 5.5  
Passionsfrucht-Mango, Himbeere, Lemon & Lime

**Macarons** ..... 8  
3 Macarons

# SCHILLER

Goethe Bar

## Freshly sliced

Parma raw Ham 80 g ..... 16

## Starters & Soups

**French onion soup** ..... 17  
au gratin with cheese croutons

**Lobster cream soup** ..... 24  
Lobster, Cognac

☞ **Zurich White Wine Soup** ..... 17  
Fresh winter truffle

☞ **Lamb's lettuce** ..... 17  
House dressing, croutons, egg

☞ **Fennel and feta salad** ..... 16  
Citrus fruit, poppyseeds

**Caesar Salat** ..... 19

Lettuce, croutons  
Chicken breast strips, parmesan, bacon, croutons ..... 26  
Prawns, parmesan, croutons ..... 29

☞ **Avocado with vinaigrette** ..... 18

☞ **Leek Mimosa** ..... 19  
Croutons, chives, vinaigrette

**Terrine de foie gras de canard „Brasserie Lipp“** ..... 34/44  
Brioche toast, fig chutney

**Classic prawn cocktail** ..... 32  
Cocktail sauce, tarragon

**Smoked salmon** ..... 22  
Horseradish, onions, capers

**Swiss Angus beef tartare** ..... 27/39  
Swiss beef, quail egg, brioche toast  
main course served with matchstick potatoes

## 79er Menu

Put together your 3-course meal and  
choose freely from our menu.

## Showcase (Evenings Only)

**Dorade Royal 4-500g (for 2 people)** ..... 110

**Loup de mer 4-500g (for 2 people)** ..... 110

**Lobster tail 120g** ..... 24

**Vintage sardines, baquette, pickled onions** ..... 26

**Swiss Prime Veal Chop 350g** ..... 62

\* Incl. 1 supplement

We exclusively serve Swiss eggs.  
For allergies and intolerances, please consult our service staff.  
Beef: Switzerland and Ireland  
Veal: Switzerland  
poultry: Switzerland, France, and Hungary  
Pork: Switzerland  
Prawns: Vietnam  
Sea Bream: Greece  
Mussels: France and the Netherlands  
Lobster: USA  
Smoked Salmon: Norway  
Sole: Netherlands / France  
Sardines: France  
Parma Ham: Italy

Prices in CHF, including VAT, november 2024

☞ = vegetarian

## Suggestions

**Entrecôte „Café de Paris“ 220g** ..... 54  
wild broccoli, matchstick potatoes

## Mains

**Zurich-style sliced veal** ..... 48  
Creamy mushroom sauce, crispy potato Rösti

**Wiener schnitzel** ..... 48  
Cranberries, potato, cucumber salad

**Grilled beef fillet with Bearnaise sauce** ..... 64  
Mediterranean pan fried potatoes

**Schiller burger in a brioche bun** ..... 36  
Smoked Raclette cheese, bacon, tomatoes, BBQ sauce, Fries

☞ **Schiller garden burger in a brioche bun** ..... 34  
Smoked Raclette cheese, lettuce, tomatoes, BBQ sauce, Fries

**Homemade veal ravioli** ..... 36  
Sage butter, spinach

**Lobster tagliolini** ..... 56  
Bisque, fresh tarragon, Amalfi lemon

**Fried jumbo prawns** ..... 46  
Lemon risotto, spring onions

**Grilled Dorade royal** ..... 49  
Tomato ragout, artichokes, Tasca olives

**Moules marinières à la crème** ..... 25/39  
Main course served with matchstick potatoes

☞ **Wild Mushroom Risotto** ..... 36  
Mushroom ragout

☞ **Homemade Strozzapreti** ..... 42  
Fresh winter truffle

**Grilled Sole** ..... 68  
Salted Potatoes, Spinach

## Dessert

**Schiller's Tiramisu** ..... 14

**Tarte fine aux pommes** ..... 16  
Vanilla ice cream

**Tarte au citron** ..... 14

**Schiller's chocolate mousse** ..... 14  
Double cream

**Lemon cheesecake** ..... 14  
fresh berries

**Crème Brûlée** ..... 14

**Ice cream** ..... 5.5  
Vanilla, chocolate, macadamia, strawberry, pistachio, sour cream

**Sorbet** ..... 5.5  
Passion fruit & mango, raspberry, lemon & lime

**Macarons** ..... 8  
3 macarons