

Breakfast

Sonntag | 11 – 14 Uhr

Buttergipfel	3.5
Laugengipfel	3
Kardamonschnecke oder Zimtknoten	4.8
Muffin	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	
gebratener Speck oder Schinken	
Weisses Omelette mit Hüttenkäse	18
Roggenbrot, Kräuter	

à la carte

Sonntag | 11 – 14 Uhr

Starters & Soups

Französische Zwiebelsuppe	17
Mit überbackenen Käsecroûtons	
☞ Büffelmozzarella mit Rispen Tomaten	24
An Balsamico-Vinaigrette und Basilikum	
☞ Fenchel-Feta-Salat	17
Zitrusfrüchte, Mohn	
Königskrabben-Salat	39
Mit Mango, Avocado, an Koriander-Honig Vinaigrette	
Tatar vom Schweizer Angus Rind	29/39
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	
Moules marinières à la crème	26/39
Hauptgang serviert mit Pommes Allumettes	
Gebratenes Lachsfilet	46
Sellerie-Kartoffelpüree, Hummerschaum	
Hausgemachte Ravioli	38
☞ Mit Ratatouille-Ricotta an Salzeibutter, Tomaten	
Mit Kalbfleisch an Salzeibutter, Spinat	
☞ Hausgemachte Penne	38
Morchelrahmsauce	

Dessert

Schiller's Schokoladenmousse	14
Doppelrahm	
Tarte au citron	14
Zitronen-Cheesecake	14
Frische Beeren	
Crème Brûlée	14
Affogato al caffè	12
Glacé/Sorbet	5.5
Vanille, Kaffee, Schokolade, Macadamia, Erdbeer, Pistazie, Sauerrahm, 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, Königskrabben: Alaska
Backwaren: Schweiz, Spanien, Frankreich
Preise in CHF inkl. MwSt., Oktober 2025

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	
Fanta (33cl)	7	

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

Hot Drinks

Kaffee/Espresso/Ristretto	5.5	
Doppio	7	
Cappuccino	6.2	
Caffè Latte	6.2	
Latte Macchiato	7	
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	
Earl Grey, English Breakfast, Jasmin, Rooibos, Grüntee, Verveine, Alpen Chic, Kamille, Symphonie de Fruits, Chai		
Frischer Ingwertee	7	
Frischer Minzetee	7	
alle Getränke auf Wunsch mit Hafermilch	+0.6	

Juices 20cl

Frischer Orangensaft	8	
Frischer 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 (33cl Flasche)	9	
Corona (33cl Flasche)	9	
Heineken 0.0 (Alkoholfrei, 33cl Flasche)	7	

Birra Moretti Sale di Mare (33cl Flasche)..... 8.5

White wine

	10cl	75cl
Chiar di Luna	11	74
Chiar di Luna Merlot bianco, Delea, Tessin, Merlot (CH)		
Maison Lafleur	10	65
Collection Privée Candrian, Languedoc, Chardonnay (FR)		
Sancerre Florian Mollet	14	89
Florian Mollet, Loire, Sauvignon Blanc (FR)		
Verdicchio Ambrosia	12	79
Ambrosia Verdicchio dei Castelli di Jesi, Riserva Classico, Vignamato, Marken, Verdicchio (IT)		
Grüner Veltliner Goldene Ida	11	72
Weinsammlung Candrian, Niederösterreich, Grüner Veltliner (AT)		

Rose

	10cl	75cl	150cl	300cl
Domaines Ott	13	89	198	450
Chateau de Selle, Provence, Grenache, Cinsault, Mourvedre, Syrah (FR)				
Étoile Millésime		180		
Domaines Ott, Provence, Grenache, Mourvèdre, 2020 (FR)				

Red wine

	10cl	75cl
Zürcher Pinot Noir Pircher	14	98
Weingut Pircher, Zürich, Pinot Noir (CH)		
Château Dutruch	13	89
Collection Privée Candrian, Bordeaux, Cabernet Sovignon, Merlot (FR)		
Mas Agnes	11	76
Coleccion Privada Candrian, Priorat, Garnacha, Cariñena (ES)		
Brunello di Montalcino	14	98
Ridolfi, Toskana, Sangiovese (IT)		
MC Manis Reserve	13	89
McManis Family Vineyards, Kalifornien, Cabernet Sauvignon (US)		

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	
Louis Roederer, Cristal Brut 2007	360		
Louis Roederer, Cristal rosé	680		
Louis Roederer, Cristal Brut 2008	1400		
Dom Pérignon, 2013	340		
Ruinart Blanc de Blancs	180		
Perrier Jouët Belle Epoque, 2012/13	255		
Krug Brut Grande Cuvée	380		

Prosecco, Jeio Rosé Brut 10cl/40cl..... 14/72

BRASSERIE

SCHILLER

Goethe Bar

Breakfast

Sunday | 11 am – 2 pm

Butter croissant	3.5
Pretzel croissant	3
Cardamom bun or cinnamon knot	4.8
Muffin	4.8
Pain au chocolat	4
Bread basket (baguette/yeast bread/butter croissant)	9
Banana bread	5
Bread spread	5
Butter or margarine/honey or Nutella/3 types of jam	
Birchermuesli	12
Fruits, berries	
Fruit salad	12
Fresh berry bowl	15
Greek yogurt	12
Homemade granola	
Raw ham plate	19
Cheese plate	19
3 types of cheese, pear bread	
House-smoked salmon	19
Horseradish foam, capers, toast	
Oat milk porridge	16
Fresh berries	
Chia pudding	12
Coconut milk, mango	
Bagel with smoked salmon	21
Fresh herbs, fried egg	
3 Pancakes	16
Maple syrup, berries	

Egg dishes

Egg „Florentine“	16
Two poached eggs, brioche toast, spinach	
Egg „Benedict“	19
Two poached eggs, brioche toast, ham, hollandaise sauce	
Egg „Schiller“	18
Two poached eggs, avocado, focaccia	
Fried eggs	12
Two eggs	
Soft-boiled eggs	12
Two eggs, toasted baguette	
Scrambled eggs or omelette	12
Tomatoes, cheddar, mushrooms, or fresh herbs	
Bacon or ham	
+2	
+3	
White omelette with cottage cheese	18
Rye bread, herbs	

à la carte

Sunday | 11 am – 2 pm

Starters & Soups

French onion soup	17
With melted cheese croûtons	
☞ Buffalo mozzarella with cherry tomatoes	24
Served with balsamic vinaigrette and basil	
☞ Fennel-feta salad	17
Citrus fruits, poppy seeds	
King crab salad	39
With mango, avocado, and coriander-honey vinaigrette	
Swiss Angus beef tartare	29/39
Swiss beef, quail egg, brioche toast	
Main course served with pommes Allumettes	

Mains

Entrecôte „Café de Paris“ 220g	54
Wild broccoli, pommes Allumettes	
Sliced veal Zurich style	48
Creamy mushroom sauce, crispy roesti	
Veal Viennese schnitzel	48
Cranberries, potato-cucumber salad	
Moules marinières à la crème	26/39
Main course served with pommes Allumettes	
Pan-fried salmon fillet	46
Celery-potato purée, lobster foam	
Homemade ravioli	38
☞ With ratatouille-ricotta in sage butter, tomatoes	
With veal in sage butter, spinach	
☞ Homemade Penne	38
Morel cream sauce	

Dessert

Schiller's chocolate mousse	14
Double cream	
Tarte au citron	14
Lemon cheesecake	14
With fresh berries	
Crème Brûlée	14
Affogato al caffè	12
Ice cream/sorbet	5.5
Vanilla, coffee, chocolate, macadamia, strawberry, pistachio, sour cream, passion fruit-mango, raspberry, lemon & lime	
Macarons	8
3 Macarons	

We exclusively serve Swiss eggs. For allergies and intolerances, please contact our service staff. Beef: Switzerland/Ireland, Veal: Switzerland, Chicken: Switzerland/France/Hungary, Pork: Switzerland, Salmon: Switzerland, King Crab: Alaska
Pastry: Switzerland, Spain, France
Prices in CHF incl. VAT, October 2025

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	
Fanta (33cl)	7	

Schiller's homemade iced tea 25cl/40cl 6.5/8.5

Hot Drinks

Kaffee/Espresso/Ristretto	5.5	
Doppio	7	
Cappuccino	6.2	
Caffè Latte	6.2	
Latte Macchiato	7	
Espresso Macchiato	5.6	
Flate White	7.5	
Caffè Freddo	6.5	
Chocolate hot/cold	6	
Cup of tea on the house «L'art du thé»	5.5	
Earl Grey, English Breakfast, Jasmin, Rooibos, Green tea, Verbena, Alpine chic, Chamomile, Symphonie de Fruits, Chai		
Fresh ginger tea	7	
Fresh mint tea	7	
All drinks can be made with oat milk upon request+0.6		

Juices 20cl

Fresh orange juice	8	
Fresh carrot-ginger juice	8	
Tomato juice	7	
Pineapple juice	7	
Grapefruit juice	7	
Cranberry juice	7	

Beer

	25cl	40cl
Birra Moretti	6.6	9.2
Ittinger Klosterbräu	6.6	9.2
Erdinger Weissbier	6.6	9.2
Lagunitas IPA (33cl bottle)	9	
Corona (33cl bottle)	9	
Heineken 0.0 (non-alcoholic, 33cl bottle)	7	

Birra Moretti Sale di Mare (33cl bottle) 8.5

White wine

	10cl	75cl
Chiar di Luna	11	74
Chiar di Luna Merlot bianco, Delea, Tessin, Merlot (CH)		
Maison Lafleur	10	65
Collection Privée Candrian, Languedoc, Chardonnay (FR)		
Sancerre Florian Mollet	14	89
Florian Mollet, Loire, Sauvignon Blanc (FR)		
Verdicchio Ambrosia	12	79
Ambrosia Verdicchio dei Castelli di Jesi, Riserva Classico, Vignamato, Marken, Verdicchio (IT)		
Grüner Veltliner Goldene Ida	11	72
Wine collection Candrian, Niederösterreich, Grüner Veltliner (AT)		

Rose

	10cl	75cl	150cl	300cl
Domaines Ott	13	89	198	450
Chateau de Selle, Provence, Grenache, Cinsault, Mourvedre, Syrah (FR)				
Étoile Millésime		180		
Domaines Ott, Provence, Grenache, Mourvèdre, 2020 (FR)				

Red wine

	10cl	75cl
Zürcher Pinot Noir Pircher	14	98
Winery Pircher, Zürich, Pinot Noir (CH)		
Château Dutruch	13	89
Collection Privée Candrian, Bordeaux, Cabernet Sovignon, Merlot (FR)		
Mas Agnes	11	76
Coleccion Privada Candrian, Priorat, Garnacha, Cariñena (ES)		
Brunello di Montalcino	14	98
Ridolfi, Toskana, Sangiovese (IT)		
MC Manis Reserve	13	89
McManis Family Vineyards, Kalifornien, Cabernet Sauvignon (US)		

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
Louis Roederer, Cristal Brut 2007		360	
Louis Roederer, Cristal rosé		680	
Louis Roederer, Cristal Brut 2008		1400	
Dom Pérignon, 2013		340	
Ruinart Blanc de Blancs		180	
Perrier Jouët Belle Epoque, 2012/13		255	
Krug Brut Grande Cuvée		380	

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