BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

Silvester Menu

Dreierlei vom Stör
oder
Hummerschaumsuppe mit Cognac & Hummer-Tatar

***

Trüffel-Ricotta-Ravioli an Nussbutter,
schwarzer Wintertrüffel

***

Kalbsfiletmedaillon mit Café de Paris überbacken,
Blattspinat, Piemonteser Haselnüsse

***

Valrhona-Moelleux au chocolat
mit Vanillerahm & geschmorte Birne

4-Gang Menü
inklusive einem Glas Laurent-Perrier Cuvée Rosé
149

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

À la carte

Vorspeise

Scampi-Carpaccio *29*
Tomaten, Kapern, Kräuter-Olivenöl

Königskrabben-Salat *39*
Mango, Avocado, Koriander-Honig Vinaigrette

Rindstatar mit schwarzem Trüffel & Wachtelei *39*

Avocado mit Vinaigrette *19*

Hauptgang

Grillierte Seezunge *68*
Salzkartoffeln, Spinat

Rindsfilet «Rossini» *89*
Bratkartoffeln, Marktgemüse

Hummer-Linguine *75*

Dessert

Tarte fine aux pommes *16*
Vanilleglacé

Schiller's Schokoladenmousse *14*
Doppelrahm

Affogato al caffè *12*

3 Macarons *8*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

Silvester Menu

Trio of sturgeon
oder
Lobster foam soup with Cognac & lobster tartare

***

Truffle–ricotta ravioli in brown butter,
black winter truffle

***

Veal tenderloin medallion, gratinated with Café de Paris butter,
leaf spinach, Piedmont hazelnuts

***

Valrhona molten chocolate cake
with vanilla cream & braised pear

4-Course menu

Includes a glass of Laurent-Perrier Cuvée Rosé

149

All prices in CHF incl. VAT.

BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

À la carte

Starters

Scampi carpaccio *29*
Tomatoes, capers, herb olive oil

King crab salad *39*
Mango, avocado, coriander–honey vinaigrette

Beef tartare with black truffle & quail egg *39*

Avocado with vinaigrette *19*

Main courses

Grilled sole *68*
Boiled potatoes, spinach

Beef fillet "Rossini" *89*
Roast potatoes, market vegetables

Lobster linguine *75*

Dessert

Tarte fine aux pommes *16*
Vanilla ice cream

Schiller's chocolate mousse *14*
Double cream

Affogato al caffè *12*

3 Macarons *8*

All prices in CHF incl. VAT.