



SILK

EAT & DRINK

RESTAURANT SILK

So fein wie Seide, so unbeschwert wie ein Schmetterling.
Unaufdringlich, elegant, und mit einem Hauch von Luxus
in vielen Details.

Herzlich willkommen in unserer SILK Lounge & Bar. Sie ist eine Hommage an jene Zeit, in der die Schweiz das Zentrum des internationalen Textilhandels in Europa war und Zürich als Seidenstadt bezeichnet wurde. Für uns eine wunderbare Quelle der Inspiration, die Sie jetzt und hier erleben, sehen und geniessen können.

Darüber hinaus haben wir uns von der Natur inspirieren lassen. Ob es der moderne Lüster ist, dessen Leuchten an die Kokons des Seidenspinners erinnern. Oder die Blätter des Maulbeerbaums, die der Seidenraupe als Nahrung dienen und die wir dezent als goldene Ornamente im Terrazzoboden und als geschnitzte Reliefs in die Wandvertäfelungen eingearbeitet haben. Alles ist subtil und sorgsam gestaltet und bildet den Rahmen für Ihre Zeit bei uns und für schöne Erinnerungen, die Sie bis zum nächsten Besuch bei uns begleiten.

Heute wissen wir zudem, dass die Beeren des Maulbeerbaums eine echte Powerfruit sind, und krönen damit ausgewählte Speisen und kreative Drinks. Mehr Geschichte erleben und geniessen geht nicht.

Herzlich willkommen und eine schöne Zeit!

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag–Donnerstag bis 21.30 UHR

Freitag & Samstag bis 22 Uhr

Sonntag bis 16 Uhr

As fine as silk, as delicate and light as a butterfly on the wing. Exquisite touches of luxury and attention to detail lend an air of understated refinement.

Welcome to our SILK Lounge & Bar! Here, we pay homage to an era in which Switzerland was at the heart of the international textiles trade, and Zurich was renowned for its exquisite silks. This history serves as a rich source of inspiration for our guests to experience, admire and enjoy in the present moment.

We have also drawn inspiration from our natural surroundings: as in our contemporary chandelier, for instance, with its bulbs that are reminiscent of a silk moth's cocoon. Or the silkworm's staple diet of mulberry tree leaves, incorporated discreetly into the terrazzo floor as golden highlights, and into our wall panelling as carved reliefs. Our meticulous attention to detail ensures that every element has been thoughtfully crafted to provide the perfect setting for your stay with us. Immerse yourself in the experience and create unforgettable memories that will linger until your next visit.

Modern knowledge of the mulberry fruit's incredible nutritional benefits as a superfood has led us to add them as a finishing touch to selected dishes and creative drinks. You couldn't find a more luxurious and history-steeped atmosphere in which to dine.

We bid you a very warm welcome and wish you a pleasant stay!

OPENING HOURS

Monday–Thursday until 9.30 pm

Friday & Saturday until 10 pm

Sunday until 4 pm

Small Plates

Alle Gerichte werden in kleinen Portionen serviert.
Die Small Plates sind ideal als Vorspeise, zum Teilen oder für
den Genuss allein. Für den normalen Hunger empfehlen wir
2–3 Teller pro Person.

All dishes are served in small portions. The Small Plates
are ideal as a starter, for sharing or enjoying alone.
For normal hunger we recommend 2–3 plates per person.

DIE WELT AUF KLEINEN TELLERN

Wir laden Sie ein, mit uns im SILK eine kulinarische Reise durch Frankreich, Spanien, Asien, Indien und dem Vereinten Königreich zu unternehmen. Die Länder, die um die Jahrhundertwende wichtige Textilhandelspartner der Schweiz waren.

THE WORLD ON SMALL PLATES

We invite you to join us at SILK on a culinary journey through France, Spain, Asia, India and the United Kingdom. The countries, which were important textile trading partners of Switzerland at the turn of the century.

KALTE SPEISEN COLD DISHES

Wildkräutersalat

Gemüsebeet, Radieschen, Cherry-Dressing, Schnittlauch

Wild herb salad

Vegetable bed, radish, cherry dressing, chives

14

Iberischer Rohschinken

Iberian cured ham

13

Asiatischer Entensalat

Knusprige Ente, scharfer Weisskohl-Karotten-Salat, gepickelter
Sanddorn, Bio-Miso Sauce

Asian duck salad

Crispy duck, spicy white cabbage carrot salad, pickled sea buckthorn,
organic miso sauce

16

Vitello Tonnato

Semmerrolle vom Schweizer Kalb, Thunfisch, rote Zwiebel,
Kapern-Vinaigrette

Vitello Tonnato

Swiss veal roast, tuna, red onion, capers vinaigrette

19

Rindstatar

Schweizer Rindfleisch, Crème fraîche, hausgemachtes
Essiggemüse, Brioche

Beef tartare

Swiss beef, sour cream, homemade pickled vegetables, brioche

19

Veganes Tatar

Geschmorte Aubergine, Rotkohl Kimchi, Soja Crème fraîche,
veganes Brioche

Vegan tartar

Braised eggplant, red cabbage kimchi, soy sour cream, vegan brioche

19

WARME SPEISEN HOT DISHES

Kürbiskernsuppe

Geröstete Kürbiskerne, eingelegter Kürbis, Kürbiskernöl

Pumpkin Soup

Roasted pumpkin seeds, pickled pumpkin, pumpkin seed oil

15

Kartoffel-Brie-Tarte

Crème fraîche, gepickelter Rotkohl, Senfsaat

Potato Brie Chees Tarte

Sour cream, pickled red cabbage, mustard seeds

14

Gelbes Linsen-Curry

Thai Auberginen, Schlangenbohnen, Mango Chutney, hausgemachtes
Naan Brot

Yellow lentils curry

Thai eggplant, snake beans, mango chutney, homemade naan bread

18

Egli

Frittiertes Schweizer Eglifilet, Kartoffel, Gurke, hausgemachter
Maulbeeressig

Perch

Fried fillet of Swiss perch, potato, cucumber, homemade mulberry
vinegar

20

Coq au Vin

Schweizer Poulet in Rotweinsauce, geschmorte Karotten,
Champignons, Kräuter-Kartoffel

Coq au Vin

Swiss chicken in red wine sauce, braised carrots, mushrooms,
herbed potato

20

SÜSSES & KÄSE SWEETS & CHEESE

Rüebli-Kuchen

Gebackene weisse Schokolade, Crème Chantilly, Joghurtglace

Carrot cake

Baked white chocolate, cream Chantilly,
yogurt ice cream

12

Zitronen-Tarte

Sauerrahm Glace, kandierte Zitrone, Meringue

Lemon Tarte

Sour cream ice cream, candied lemon, meringue

13

Crème Brûlée

Apfelconfit, Schokoladen-Erde, Minze

Churro

Apple confit, chocolate soil, mint

14

Eiskaffee SILK

Vanilleglace, Kaffeesauce, Rahm

Iced coffee SILK

Vanilla ice cream, coffee sauce, cream

12

Käseauswahl

Von der Käserei Jumi aus dem Emmental, Aprikosen-Chutney,
Früchtebrot

Cheese selection

From the Jumi cheese dairy in Emmental, apricot chutney, fruit bread

16

Small Dishes Combo

CHF 48 (3 kleine Teller)

CHF 58 (3 kleine Teller & 1 Dessert/Käse)

CHF 48 (3 small plates)

CHF 58 (3 small plates & 1 dessert/cheese)



Hauptgänge

Main Dishes

ALPENTAPAS

Frisches Hausbrot, Rohmilchbutter, Trockenfleisch, Käse aus der Familien-Käserei «Jumi» aus dem Emmental, kalt geräucherter Lachs «Label Rouge», Mini-Quiche, hausgemachter Früchtesenf nach Grossmutter's Rezept, hausgemachtes Essiggemüse

Alpine Tapas

Fresh house bread, raw milk butter, dried meat, cheese from the family cheese dairy "Jumi" from the Emmental valley, cold smoked salmon "Label Rouge", mini quiche, homemade fruit mustard after grandmother's recipe, homemade pickles

Für zwei Personen

For two persons

24

36

Rindstatar Schweizer Rindfleisch, Crème fraîche, hausgemachtes Essiggemüse, Brioche Beef tartare Swiss beef, sour cream, homemade pickled vegetables, brioche	39	
Veganes Tatar  Geschmorte Aubergine, Rotkohl Kimchi, Soja Crème fraîche, veganes Brioche Vegan tartar Braised eggplant, red cabbage kimchi, soy crème fraîche, vegan brioche	39	
Vitello Tonnato Semmerrolle vom Schweizer Kalb, Thunfisch, rote Zwiebel, Kapern-Vinaigrette Vitello Tonnato Swiss veal roast, tuna, red onion, capers vinaigrette	26	
Caesar Salat Baby Lattich, knuspriges Poulet, eingelegte Rote Zwiebel, Belper Knolle Caesar Salad Baby lettuce, crispy chicken, pickled red onion, Belper Knolle cheese	34	
Hummerbisque  Hummer, geschmorter Lauch, fermentierter Rotkohl, Kräuter Öl Lobster bisque Lobster, braised leek, fermented red cabbage, herbal oil	42	
Pulpo Galizien   Gegrillter Tintenfisch, Mais-Küchlein, Caldeirada Sauce, eingelegte spanische Paprika, fermentierter Knoblauch Pulpo Galicia Grilled octopus, caldeirada sauce, pickled Spanish peppers, fermented garlic	46	
Egli Frittiertes Schweizer Eglifilet, Kartoffel, Gurke, hausgemachter Maulbeeressig Perch Fried fillet of Swiss perch, potato, cucumber, homemade mulberry vinegar	46	
Gelbes Linsen-Curry  Thai Auberginen, Schlangenbohnen, Mango Chutney, hausgemachtes Naan Brot Yellow lentils curry Thai eggplant, snake beans, mango chutney, homemade naan bread	28	
Coq au Vin  Schweizer Poulet in Rotweinsauce, geschmorte Karotten, Champignons, Kräuter-Kartoffel Coq au Vin Swiss chicken in red wine sauce, braised carrots, mushrooms, herbed potato	44	
Rinds-Entrecôte « Café de Paris » Pommes alouettes Beef Sirloin Steak "Café de Paris" Fries allouettes	56	
Wiener Schnitzel Schweizer Kalbsfleisch, Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone Wiener Schnitzel Swiss veal, potato salad, cranberries, lemon	48	
Wagyu Burger Schweizer Wagyu Rindfleisch, gegrillter Lattich, Belper Knolle Pommes Alouettes Wagyu Burger Swiss Wagyu beef, grilled lettuce, Belper Knolle cheese Fries allouettes	36	

Süss & Käse · Sweet & Cheese

Rüebli Karottenkuchen, gebackene weisse Schokolade, Crème Chantilly, Joghurtglace Carrot cake Baked white chocolate, cream Chantilly, yogurt ice cream	12
Zitronen-Tarte  Sauerrahm Glace, kandierte Zitrone, Meringue Lemon Tarte Sour cream ice cream, candied lemon, meringue	13
Crème Brûlée  Apfelconfit, Schokoladen-Erde, Minze Churro Apple confit, chocolate soil, mint	14
Eiskaffee SILK Vanilleglace, Kaffeesauce, Rahm Iced coffee SILK Vanilla ice cream, coffee sauce, cream	12
Käseauswahl Von der Käserei Jumi aus dem Emmental, Aprikosen-Chutney, Früchtebrot Cheese selection From the Jumi cheese dairy in Emmental, apricot chutney, fruit bread	16

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Für vegetarische, vegane sowie gluten- und laktosefreie Speisen kontaktieren Sie bitte unseren Service. Wir informieren Sie gerne auf Anfrage über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

gluten-free:  lactose-free:  vegetarian:  vegan: 

For vegetarian, vegan as well as gluten and lactose-free dishes please contact our service. We will be happy to inform you about the allergenic ingredients in our dishes on request.

All prices in CHF incl. 7.7% VAT