

# SILK

## DINNER

Your dinner, your story.



# VORSPEISEN

## STARTERS

Blattsalat SILK <i>Salad SILK</i>	14
Radishes, Herb Dressing, homemade Essig Gemüse <i>Radish, herb dressing, pickles</i>	
Knusprige Ente <i>Crispy Duck</i>	16
Scharfer Weisskohl-Karotten-Salat, Bio-Miso Sauce <i>Spicy white cabbage carrot salad, organic miso sauce</i>	
Rindstatar <i>Beef Tartare</i>	19 34
Schweizer Rindsfilet, Crème fraîche, hausgemachtes Essig Gemüse, Brioche <i>Swiss beef tenderloin, sour cream, homemade pickled vegetables, brioche</i>	
Veganes Tatar <i>Vegan Tartar</i>	19 32
Geschmorte Aubergine, Rotkohl Kimchi, Soja Crème fraîche, veganes Brioche <i>Braised eggplant, red cabbage kimchi, soy sour cream, vegan brioche</i>	
Geeiste Gazpacho <i>Iced Gazpacho</i>	15
Tomate, Gurke, Peperoni, Minze, Kirsche <i>Tomato, cucumber, pepperoni, mint, cherry</i>	

# VORSPEISEN

## STARTERS

Sommerravioli <i>Summer ravioli</i>	19
gefüllt mit Ricotta & Zitrone, sautierte Pilze, Salbei, Parmesan <i>filled with ricotta &amp; lemon, sautéed mushrooms, sage, parmesan</i>	
Geflämmtter Loup de mer <i>Flamed seabass</i>	21
Couscous, Tomate, Passionsfrucht, Tapioka <i>Couscous, tomato, passion fruit, tapioca</i>	
Plättli "Ambassador" <i>"Ambassador" Plate</i>	23 33
Auswahl an Kräuterspeck, Bauerschüblig geräuchert, Uetliberger Rauchwurstli, Mostbröckli, Käseauswahl von der Käserei Jumi, vom Emmental, hausgemachter Früchtesenf, serviert mit frischem Hausbrot und Rohmilchbutter <i>Selection of herb bacon, smoked Bauerschüblig, Uetliberg smoked sausages, Mostbröckli, cheese selection from the Jumi cheese dairy, from the Emmental, homemade fruit mustard, served with fresh house bread and raw milk butter</i>	
Duett vom Schweizer Kalb & Thunfisch <i>Duett of swiss veal &amp; tuna</i>	19 34
Rote Zwiebel, Kapern-Sauce <i>Red onion, capers sauce</i>	

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

### Caesar Salat *Caesar Salat*

Lattich, Schweizer Poulet Brust, Caesar Dressing, Croutons, Parmesan  
*Lettuce, Swiss chicken breast, Caesar dressing, croutons, Parmesan cheese*

28 34

### Zander St. Gotthard *Perch St. Gotthard*

Schweizer Zander, mit Safran-Beurre blanc, glasiertem Gemüse und Kartoffel Mousseline  
*Swiss pike Perch with Saffron-Beurre blanc, glazed vegetables and mashed potatoes*

24 42

### Coq au Vin *Coq au vin*

Schweizer Poulet in Rotweinsauce, geschmorte Karotten, Champignons, Rosmarin Kartoffel  
*Swiss chicken in red wine sauce, braised carrots, mushrooms, rosemary potatoes*

24 42

### Gelbes Linsen-Curry *Yellow lentils curry*

Thai Auberginen, Bohnen, Mango Chutney, offenfrisches Pita Brot  
*Thai eggplant, beans, mango chutney, pita bread*

28

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

Rinds-Entrecôte "Café de Paris" <i>Beef Sirloin Steak "Café de Paris"</i>	52
Swiss Black Angus 210g, Spinat, Pommes Allumettes <i>Swiss Black Angus 210g, spinach, pommes allumettes</i>	
Wiener Schnitzel <i>Wiener Schnitzel</i>	48
Schweizer Kalbsfleisch, Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone <i>Swiss veal, potato salad, cranberries, lemon</i>	
Cheese Burger <i>Cheese Burger</i>	34
Schweizer Rindfleisch 180g, BBQ Sauce, Kräuterspeck, Schlossberger, Zwiebelconfit, Pommes Allumettes <i>Swiss beef 180g, BBQ sauce, herb bacon, Schlossberger, onion confit, pommes allumettes</i>	

# DESSERT & KÄSE

## SWEETS & CHEESE

<p>Zitronen Tarte <i>Lemon Tarte</i></p> <p>Sauerrahm Glace, kandierte Zitrone, Meringue <i>Sour cream ice cream, candied lemon, meringue</i></p>	12
<p>Beeren Cheesecake <i>Berry Cheesecake</i></p> <p>frische Beeren, weisse Schokolade <i>fresh berries, white chocolate</i></p>	12
<p>Eiskaffee SILK <i>Iced coffee SILK</i></p> <p>Cappuccino Glace, Kaffee, Mandeln, Rahm <i>cappuccino ice cream, coffee, almonds, whipped cream</i></p>	12
<p>Tages Glace &amp; Auswahl an saisonalem Sorbets <i>Daily ice cream &amp; selection of seasonal sorbets</i></p> <p>pro Kugel <i>per scoop</i> Extras: mit geschlagenem Rahm oder Doppelrahm +2 <i>Additional: with whipped cream or Crème double +2</i></p>	4
<p>Käseauswahl <i>Cheese selection</i></p> <p>Von der Käserei Jumi aus dem Emmental, Aprikosen-Chutney, Früchtebrot <i>From the Jumi cheese dairy in Emmental, apricot chutney, fruit bread</i></p>	16

BUBBLES + WINES  
BY THE *GLASS* OR *BOTTLE*

# BUBBLES BY THE *GLASS* OR *BOTTLE*

Jaquart Brut Mosaïque <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> Frankreich <i>France</i>	17	105
Jaquart Brut Rosé Mosaïque <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> Frankreich <i>France</i>	19	125
Palmer Grand Terroir <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> Frankreich <i>France</i>		190
Ruinart Blanc de Blanc <i>Chardonnay</i> Frankreich <i>France</i>		185
La Contesse Superiore DOCG <i>Conegliano, Glera</i> Italien <i>Italy</i>	12	59



# WINE BY THE *GLASS* + *BOTTLE*

## ROSÉ

Pinot Noir <i>Rosé im Steinkrug Zweifel, 2022</i> Schweiz <i>Switzerland</i>	11	70
--	----	----

## WEISS *WHITE*

Sauvignon Blanc <i>Weingut Wohlmuth, 2022</i> Österreich <i>Austria</i>	9	56
---	---	----

Pinot Gris <i>Gianni Boner, 2021</i> Schweiz <i>Switzerland</i>	14	82
---	----	----

Chardonnay <i>Bodegas Vi Rei, 2021</i> Spanien <i>Spain</i>	11	92
---	----	----

# WINE BY THE *GLASS* + *BOTTLE*

## ROT *RED*

Pinot Noir <i>Fläscher Bovel, 2021</i> Schweiz <i>Switzerland</i>	11	68
Tempranillo <i>Pagos de Peñafiel Reserva, 2018</i> Spanien <i>Spain</i>	12	72
Cabernet Sauvignon, Merlot, San Giovese <i>Dark Knight Castello di Gabbiano, 2020</i> Italien <i>Italy</i>	9	60

## WINES BY THE *BOTTLE*



## WEISS WHITE

Räuschling  
*Erich Meier, 2022*  
Schweiz *Switzerland*

105

Petite Arvine  
*Aphrodine Albert Mathier & Fils, 2023*  
Schweiz *Switzerland*

68

Chardonnay  
*Terre Alte Bianco Giald, 2022*  
Schweiz *Switzerland*

64

Grüner Veltliner  
*Weingut Eder der Schmeichler Smaragd, 2021*  
Österreich *Austria*

78

Chardonnay  
*Chablis la Boissonneuse Julien Brocard, 2022*  
Frankreich *France*

92

Sauvignon Blanc | Sémillon | Muscadelle  
*Blanc de Lynch-Bages, 2021*  
Frankreich *France*

190

Roero Arneis  
*Cantina del Nebbiolo, 2023*  
Italien *Italy*

64

## ROT RED

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc <i>Château Grand-Puy-Lacoste, 2019</i> Frankreich <i>France</i>	220
Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah <i>Lirac Rouge Domaine Chantepierre, 2021</i> Frankreich <i>France</i>	59
Carignan, Garnacha <i>Vi de Vila Porrera, 2018</i> Spanien <i>Spain</i>	86
Nebbiolo <i>Barolo Cannubi, 2019</i> Italien <i>Italy</i>	210
Merlot <i>Cont'Ugo Guado al Tasso, 2021</i> Italien <i>Italy</i>	98
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional <i>Xisto Roquette &amp; Cazes, 2018</i> Portugal <i>Portugal</i>	185
Cabernet Sauvignon <i>Decoy Limited, 2019</i> USA <i>United States</i>	110

Für vegetarische, vegane sowie gluten- und laktosefreie Speisen kontaktieren Sie bitte unser Service.  
Wir informieren Sie gerne auf Anfrage über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% MwSt.

For vegetarian, vegan, gluten-free, and lactose-free dishes, please contact our service.  
We are happy to provide information upon request about the allergenic ingredients in our dishes.  
All prices are in CHF including 8.1% VAT.