SILK

RESTAURANT & BAR

TASTE & TOAST MENU

Signature Picks and Seasonal Treats

SILK SIGNATURES

MANGO MEZCAL MARGARITA — 18
Amores Cupreata Joven Mezcal, Mangosirup, Limettensaft

BANANA OLD FASHIONED — 18
Havana Club 7 mit Banane und Gewürz infusiert, Kokos, Angostura Bitters

MAPLE BLUE FASHIONED — 18
Heidelbeer-infusierter Buffalo Trace Bourbon, Ahornsirup, Heidelbeeren, Angostura Bitters

CUCUMBER ZEN — 18
Sake, Alpenkräuter-infusierter Koskenkorva Vodka, Gurke

SUMMER STAYS — 18
Hayman's Sloe Gin, Chili Likör, Limette, Ginger Ale

BOTANICAL MARTINI — 18
Alpenkräuter-infusierter Koskenkorva Vodka, Noilly Prat Dry, Oliven

APPLE MINT CUP — 21
Tanqueray Gin, Limette, Holunderblüte, Apfel, Champagner, Minze

Ergänzend zu unseren Signature Drinks bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch sämtliche klassischen Cocktails zu.

SPRITZ VARIATIONEN



AMBASSADOR SPRITZ 16
Erdbeere, Prosecco, Zitrone, Soda



PASSION SPRITZ 16
Aperol, Prosecco, Passionsfrucht, Soda



BASIL SPRITZ 16
Prosecco, hausgemachter Basilikum Sirup, Soda

0% SPRITZ & MOCKTAILS



AMBASSADOR SPRITZ 0% 16
Erdbeere, Swiss Mountain Ginger Ale, Lemon, Seedlip Gin 0%



PASSION SPRITZ 0% 16
Lyre's Italian Spritz 0%, Swiss Mountain Ginger Ale, Passionsfrucht



APPLE MINT CUP 0% 16
Tanqueray Gin 0%, Limette, Holunderblüte, Apfel, Swiss Mountain Ginger Beer, Minze



ZURICH MULE 0% 16
Tanqueray Gin 0%, Swiss Mountain Ginger Beer, Limette, Ingwersirup

WINE BY THE GLASS

SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

			1 dl
NV	Palmer	La Reserve, Champagner *Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier*	17
NV	Palmer	Solera Rosé, Champagner *Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier*	19
NV	Il Colle	Prosecco Extra Dry, DOC *Glera/Chardonnay*	10

WEISS / WHITE

2023	Maison Bercoula	Valais AOC *Chardonnay*	13
2025	Monte del Frà	Lugana Garda DOC *Trebbiano di Lugana*	11
2024	Oliver Zeter	Pfalz, trocken *Riesling*	9

ROSÉ / ROSÉ

2025	Zweifel	"Rosé im Steinkrug", Schweiz VDP *Pinot Noir*	13
2024	Château Minuty	"M de Minuty", Côtes de Provence AOC *Cinsault/Grenache/Syrah*	10

ROT / RED

2024	Weingut Daniel & Monika Marugg	"Fläscher Bovel", Graubünden AOC *Pinot Noir*	14
2024	Castello di Gabbiano	"Dark Knight", Toscana IGT *Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese*	12
2019	Hijos de Antonio Polo	"Pagos de Penafiel", Ribera del Duero Reserva DO *Tempranillo*	13

BIER / BEER

VOM FASS / DRAFT BEER		3 dl	5 dl
Turbinenbräu	Goldsprint Helles	7	9
Panaché		7	9

AUS DER FLASCHE / FROM THE BOTTLE		3.3 dl	5 dl
Turbinenbräu	"Rekord" Dunkles *dunkles / dark beer*	8	
Turbinenbräu	"Pause" *alkoholfrei / non-alcoholic*	8	
Erdinger	Weissbier / wheat beer		10
Erdinger	Weissbier / wheat beer *alkoholfrei / non-alcoholic*		10

SPIRITUOSEN / SPIRITS

GIN		abv %	4 cl
Deux Frère Dry Gin	Schweiz	42.5	20
Turicum London Dry	Schweiz	41.5	18
Breil Pure London Dry Gin	Schweiz	45	18
Elephant London Dry Gin	Deutschland	42	18
Monkey 47 Dry Gin	Deutschland	47	18
The Gardener	Frankreich	42	16
Gin Mare	Spanien	45.1	18
The Botanist	Schottland	46	16
Hendricks Gin	Schottland	41.4	16
Tanqueray N°10	Schottland	47.3	16
Ki No Tea	Japan	41.4	24

VODKA			
Grey Goose	Frankreich	40	18
Absolut Elyx	Schweden	42.3	22
Belvedere	Polen	40	19

Alle Filler für Spirituosen - 5 CHF
All mixers for spirits - 5 CHF

SPIRITUOSEN / SPIRITS

RUM		abv %	4 cl
Diplomático Reserva	Venezuela	40	18
Dictator 20 Years	Kolumbien	40	22
Zacapa XO	Guatemala	40	30
Havana Club 7	Kuba	40	16
Don Papa	Philippinen	40	18
El Dorado 15 Years	Guyana	43	19
RHUM VIEUX AGRICOLE			
J.M. VSOP	Martinique	43	20
La Mauny VSOP	Martinique	40	16
CACHAÇA			
Tucano	Brasilien	40	14
TEQUILA			
Don Julio Blanco	Mexiko	38	18
Don Julio 1942 Añejo	Mexiko	38	36
Patrón Añejo	Mexiko	40	20
Patrón Reposado	Mexiko	40	18
Cazadores Blanco	Mexiko	40	16
MEZCAL			
Amores Cupreata Joven	Mexiko	41	18

Alle Filler für Spirituosen - 5 CHF
All mixers for spirits - 5 CHF

SPIRITUOSEN / SPIRITS

FRUIT SPIRITS		abv %	2 cl
COGNAC			
Rémy Martin VSOP	Frankreich	40	14
Rémy Martin XO	Frankreich	40	28
Rémy Martin Louis XIII	Frankreich	40	160
Hennessy XO	Frankreich	40	32
Hennessy Fine Cognac	Frankreich	40	14
ARMANAC			
Larressingle VSOP	Frankreich	40	14
CALVADOS			
Morin Père & Fils	Frankreich	40	12
BRANDY DE JÈREZ			
Carlos 1 Solera Gran Reserva	Spanien	40	13
GRAPPA			
Nonino Il Merlot	Italien	41	10
Nonino lo Chardonnay	Italien	41	10
Berta Tre Soli Tre	Italien	44	18
Marolo di Barolo	Italien	50	16
PISCO			
Capel	Chile	40	14

SPIRITUOSEN / SPIRITS

FRUIT SPIRITS		abv %	2 cl
SCHNAPS / EAU DE VIE			
Morand Willamine	Schweiz	43	14
Willisauer Kirsch	Schweiz	43	10
Etter Himbeergeist	Schweiz	41	10
Hans Erismann	Schweiz	41	10
Louis Roque “La Vieille Goutte”	Frankreich	41	14

AROMATISED & FORTIFIED WINES		abv %	5 cl
VERMOUTH			
Martini Bianco	Italien	15	10
Antica Formula	Italien	16.5	10
Noilly Prat Dry	Frankreich	18	10
SHERRY			
Tio Pepe	Spanien	15	10
Fernando de Castilla Amontillado	Spanien	15	18
PORT			
Taylor’s 10 Years Tawny Port	Portugal	20	12
Taylor’s 20 Years Tawny Port	Portugal	20	20
QUINQUININA			
Lillet Rose	Frankreich	17	10

SPIRITUOSEN / SPIRITS

BITTERS		abv %	4 cl
Campari	Italien	25	11
Ramazzotti	Italien	30	11
Fernat Branca	Italien	35	11
Averna	Italien	29	11
Cynar	Italien	35	11
Aperol	Italien	11	11
Appenzeller	Italien	29	12

ANISEED			
Ricard Pastis de Marseille	Frankreich	45	11
Molinari Sambuca	Italien	42	11

LIQUEURS			
Bailey's	Irland	17	11
Disaronno Amaretto Originale	Italien	28	11
Italicus	Italien	20	11
Limoncello Villa Massa	Italien	30	11
Cointreau	Frankreich	40	11
Pimms	UK	25	11
Benedictine D.O.M.	Frankreich	40	14
Chartreuse Verte	Frankreich	55	16

SPIRITUOSEN / SPIRITS

WHISK(E)Y
SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

		abv %	4 cl
SPEYSIDE			
Glenfarclas 25 Years	Schottland	43	42
Glenfiddich 15 Years	Schottland	40	20
Glenfiddich Grand Reserva 21	Schottland	40	39
The Balvenie Double Wood 12	Schottland	40	18
HIGHLANDS			
Glenmorangie 18 Years	Schottland	43	26
Oban Destiller's Edition	Schottland	43	22
Talisker Destiller's Edition	Schottland	45.8	20
The Arran	Schottland	43	19
LOWLANDS			
Auchentoshan Three Wood	Schottland	43	20
ISLAY			
Ardbeg 10 Years	Schottland	46	18
Bowmore 12 Years	Schottland	40	16
Bruichladdich Classic Laddie	Schottland	50	20
Coal Ila Distiller's Edition	Schottland	43	20
Laphroaig 10 Years	Schottland	40	16
Lagavulin 16 Years	Schottland	43	22

SPIRITUOSEN / SPIRITS

WHISK(E)Y

SCOTCH WHISKY

BLENDED SCOTCH WHISKY		abv %	4 cl
Johnnie Walker Black Label	Schottland	40	15
Johnnie Walker Blue Label	Schottland	40	46

BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

Monkey Shoulder	Schottland	42.4	16

IRISH WHISKEY

Jameson	Irland	40	14
Teeling Small Batch	Irland	46	18
Teeling Single Grain	Irland	46	20

AMERICAN WHISKEY

BOURBON

Maker's Mark	USA	45	18
Michter's	USA	45.7	22

RYE

Michter's	USA	42.4	20

SPIRITUOSEN / SPIRITS

JAPANESE WHISKY		abv %	4 cl
Hibiki Harmony	Japan	43	42
Nikka from the Barrel	Japan	51.4	20
Togouchi Premium Blend	Japan	40	20

INDIAN WHISKY			
Amrut Single Malt	Indien	43	16

SOFTGETRÄNKE / SOFT DRINKS

Coca Cola	33 cl	6
Coca Cola Zero	33 cl	6
Fanta	33 cl	6
Sprite	33 cl	6
Swiss Mountain:	20 cl	6
Tonic Salty Grapefruit Ginger Ale Ginger Beer Bitter Lemon		
Crodino	10 cl	6
Red Bull	20 cl	6
Phil's BIO Früchte Eistee	33 cl	7

SÄFTE / JUICES

Tomate	20 cl	7
Orange	20 cl	7
Pink Grapefruit	20 cl	7
Ananas	20 cl	7
Züri Schorle	33 cl	6

AMBASSADOR WASSER WFW / WATER

50 cl	6	100 cl	9

KLEINE SPEISEN / SMALL BITES

Kürbiscremesuppe — 19
Pumpkin Cream Soup

Loaded Fries — 12
Loaded Fries

Züri Frites, Trüffelmayo, gehobelter Parmesan
Züri fries, truffle mayonnaise, shaved Parmesan

Gebratene Scampi Aglio e Olio — 28
Pan-fried Scampi Aglio e Olio

3 Stück Riesencrevetten, Chili, Knoblauch, Petersilie, Focaccia
3 king prawns, chili, garlic, parsley, focaccia

Veganes Tatar — 19
Vegan Tartare

Auberginen, getrocknete Tomaten, Oliven, Sauerteigbrot
Eggplant, sun-dried tomatoes, olives, sourdough bread

Rindsfilet Tatar — 140g 45 / 80g 32
Beef Fillet Tartare

handgeschnitten vom Zürcher Rindsfilet, Estragon-Mayonnaise, gebeiztes Eigelb, ausgebackene Kapern, Kräutersalat, getoasteter Buurezopf
hand-cut Zurich beef tenderloin, tarragon mayonnaise, cured egg yolk, fried capers, herb salad, toasted Buurezopf (Swiss braided bread)

Plättli «Ambassador» — grosses Plättli 33 / kleines Plättli 23
"Ambassador" Plate

Kräuterspeck, Uetliberger Rauchwürstli, Pastrami, Käseauswahl der Käserei Jumi, Früchtesenf
Herb-flavoured bacon, Uetliberger smoked sausage, pastrami, selection of cheeses from Jumi Dairy, fruit mustard

Vegetarisch/ *vegetarian* · Vegan/ *vegan* · Signature

GROSSE SPEISEN / LARGE BITES

Caesar Salat — 28
Lattich, Parmesan, Croutons, Caesar-Dressing
Romaine lettuce, parmesan, croutons, Caesar dressing

SILK Salat — 19
gemischter Blattsalat, Birne, eingelegter Kürbis, Kürbiskerne, Kräuterdressing, knuspriges Pane Carasau
mixed leaf salad, pear, pickled pumpkin, pumpkin seeds, herb dressing, crispy pane carasau

Yellow Vegetable Curry — 29
Kichererbsen, Süsskartoffel, Mais, Zuckerschoten, Erdnüsse, Basmatireis
Chickpeas, sweet potato, corn, sugar snap peas, peanuts, basmati rice

Schweizer Pouletbrust — 8
swiss chicken breast

SILK Pasta Chef's Choice — 32

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalbsfleisch — 49
Wiener Schnitzel of Swiss Veal
Preiselbeeren, Kapernapfel, Zitrone
cranberries, caper berry, lemon

Beilage wahlweise mit: Züri Frites, gemischter Blattsalat oder Kartoffelsalat
choose your side dish: Zurich-style fries, mixed leaf salad or potato salad

Club Sandwich — 34
Toast, Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomaten, Lattich, Züri Frites
Toast, chicken breast, bacon, fried egg, tomatoes, lettuce, Zürich fries

Cheeseburger 180g — 40
BBQ-Sauce, Kräuterspeck, Schlossberger, Zwiebelconfit, Züri Frites
BBQ sauce, herb-cured bacon, Schlossberger cheese, onion confit, Zürich fries

Vegetarisch/ *vegetarian* · Vegan/ *vegan* · Signature

SÜSSES / SWEETS

Affogato 9

Topinamburmousse 16
Jerusalem artichoke mousse
Haselnuss, Honig, Quitten Sorbet
Hazelnut, honey, quince sorbet

Apfeltarte 17
Apple tart
Karamell, Apfelgel, Buchweizen, Sauerrahmglace
Caramel, apple gel, buckwheat, sour cream ice cream

Marroniküchlein 16
Chestnut cake
Birne, Schokolade, Vanilleglace
Pear, chocolate, vanilla

Tages Glace & Auswahl an saisonalem Sorbets 5
Daily Ice Cream & Selection of Seasonal Sorbets
pro Kugel
per scoop
Extras: mit geschlagenem Rahm
Additional: with whipped cream

Die Speisen können täglich von 14.30 bis 22.00 Uhr bestellt werden (Sonntags bis 21.00 Uhr).
Dishes can be ordered daily from 2:30 PM to 10:00 PM (Sundays until 9:00 PM).

Wir beziehen unser Brot, Käse, Fleisch und unseren Fisch ausschliesslich aus der Schweiz. Ausnahmen sind Ziegenkäse (Italien), Jakobsmuschel (Japan), Heilbutt (NL), und Krustentiere mit FAO. Ausnahmen werden direkt kommuniziert und der Service kann darüber Auskunft geben. Bei Unverträglichkeiten sowie für vegetarische, vegane sowie gluten- und laktosefreie Speisen kontaktieren Sie bitte unser Service-Team. Wir informieren Sie gerne auf Anfrage über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten. Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

We source our bread, cheese, meat and fish exclusively from Switzerland. Exceptions include goat's cheese (Italy), scallops (Japan), halibut (the Netherlands), and crustaceans with FAO certification. Any exceptions will be communicated directly, and our service team will be happy to provide further information.
For dietary intolerances, as well as vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free options, please contact our service team. We will be happy to provide information on request regarding the allergenic ingredients in our dishes. All prices are in CHF and include VAT.

KAFFEE / COFFEE

Café Crème	5.5
Espresso	5
Espresso Doppio	7
Espresso Macchiato	5.5
Cappuccino	7
Caffè Latte	7
Latte Macchiato	7
Heisse Schokolade	7
Matcha Latte	8
Chai Latte	8

Kanne Tee 9

White Needle

Long Ling

Assam Halmari Earl Grey

Rooibos Bourbon

Berner Rose

Menthe du Maroc

Pu Er

