

SILK

DINNER

Yours to dine & unwind.



HERZLICH WILLKOMMEN

WARM WELCOME

Erleben Sie ein aussergewöhnliches Dinner im SILK Restaurant – unser Menü, kreiert von Chef Patrick Ansorge und seinem Team, verbindet internationale Aromen mit den besten lokalen Zutaten. Ob für einen besonderen Anlass oder einen entspannten Abend: Das elegante Ambiente bietet den perfekten Rahmen, um besondere Momente zu geniessen. Das ganze Team freut sich auf Ihren Besuch.

Experience an exceptional dinner at SILK Restaurant – our menu, created by Chef Patrick Ansorge and his team, combines international flavors with the finest local ingredients. Whether you are celebrating a special occasion or enjoying a relaxed evening, the elegant atmosphere provides the perfect setting to savor memorable moments. The entire team looks forward to welcoming you!

Menü nach Wahl – 3 Gänge | CHF 85
individuelle Auswahl aus dem Menu
(ausgenommen Rindsfilet „Café de Paris“)

Build Your Own Menu – 3 Courses | CHF 85
Individual selection from the menu
(excluding Beef Fillet "Café de Paris")

VORSPEISEN STARTERS

Kalte Melonen Gazpacho <i>Cold Melon Gazpacho</i>	19
Riesengrille, Gurke <i>King prawn, cucumber</i>	
Tagessuppe 🍵 <i>Soup of the Day</i>	17
SILK Sommersalat 🍵 <i>SILK Summer Salad</i>	19
gemischter Blattsalat, Gurke, Avocado, Tomate, Aprikose, Beeren, geröstete Kerne, Kräuter dressing, knuspriges Pane Carasau <i>mixed leaf salad, cucumber, avocado, tomato, apricot, berries, toasted seeds, herb dressing, crispy pane carasau</i>	
mit Pouletbrust <i>with chicken breast</i>	+ 8
mit rosa gebratenem Rinds-Flanksteak <i>with pink pan-seared Flank Steak (130g)</i>	+ 20
Gemischter Blattsalat, Dressing zur Wahl 🍵 <i>Mixed Leaf Salad, Choice of Dressing</i>	12
Italienisches, Französisches, Zitronen – oder Kräuter dressing <i>Italian, french, lemon or herb Dressing</i>	



Vegetarisch/ vegetarian



Vegan/ vegan



Signature

VORSPEISEN ODER FÜR ZWISCHENDURCH

STARTERS OR FOR IN BETWEEN

Burrata Salat mit alten Tomaten  26
Burrata Salad with Heirloom Tomatoes

Burrata, Tomaten, Basilikum, Olivenölperlen, Aceto Balsamico
burrata, tomatoes, basil, olive oil pearls, balsamic vinegar

Gefüllte Cappellacci mit Ricotta & Zitrone  24
Stuffed Cappellacci with Ricotta & Lemon

Nussbutter, Blattspinat, Haselnüsse, Kräutersalat, Parmesan
brown butter, spinach leaves, hazelnuts, herb salad, Parmesan

Ceviche vom King Fish 36
King Fish Ceviche

grüne Chili, Apfelgel, Avocado, rote Zwiebeln, eingelegter Rettich, Curry Crunch, Wasabi Senfkresse
green chili, apple gel, avocado, red onion, pickled radish, curry crunch, wasabi mustard cress

Rindsfilet Tatar  140g 45
Beef Fillet Tartare 80g 32

handgeschnitten vom Swiss Black Angus Rindsfilet, Estragon-Mayonnaise, gebeiztes Eigelb,
 Kräutersalat, Buurezopf
hand-cut Swiss Black Angus beef tenderloin, tarragon-mayonnaise, cured egg yolk, herb salad, Buurezopf

Veganes Tatar   19
Vegan Tartare

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



Vegetarisch/ vegetarian



Vegan/ vegan



Signature

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Zander aus Schweizer Gewässern

54

Pike-Perch from Swiss Waters

Fregola Sarda, Erbsen à la Française, junge Karotten, fermentierter Knoblauch, Estragon-Beurre-Blanc
fregola sarda, peas à la française, young carrots, fermented garlic, tarragon-beurre-blanc

Alpstein Ribelmais Pouletbrust

48

Alpstein Ribelmais Corn-Fed Chicken Breast

Sommergemüse, Rosmarinkartoffeln, Eierschwämmli, Zitronenjus, Estragon-Mayonnaise
summer vegetables, rosemary potatoes, chanterelles, lemon jus, tarragon-mayonnaise

Grillierter Pulpo

46

Grilled Octopus

Caponata-Gemüse, Olivenkaviar, knusprige Kartoffeln, Zitronen-Aioli
caponata vegetables, olive caviar, crispy potatoes, lemon aioli

Tagliolini al Limone

29

Tagliolini al Limone

Hausgemachte Tagliolini aus Zürich, Burrata, confierte Datterini-Tomaten, Basilikum, Zitronen-Beurre-blanc und Parmesan
Homemade butter tagliolini from Zurich, burrata, confit Datterini tomatoes, basil, lemon beurre blanc and Parmesan



Vegetarisch/ vegetarian



Vegan/ vegan



Signature

SILK KLASSIKER SILK CLASSICS

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalbsfleisch



Wiener Schnitzel of Swiss Veal

Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Kapernapfel, Zitrone
potato salad, cranberries, caper berry, lemon

45

Rindsfilet „Café de Paris"



Beef Tenderloin "Café de Paris"

180 g Swiss Black Angus, sautiertes Marktgemüse, Züri-Frites
180 g Swiss Black Angus, sautéed market vegetables, Züri-fries

58

Gelbes Gemüsecurry

Yellow Vegetable Curry

Kichererbsen, Süsskartoffel, Mais, Zuckerschoten, Erdnüsse, Basmatireis
Chickpeas, sweet potato, corn, sugar snap peas, peanuts, basmati rice

29

mit Pouletbrust

with chicken breast

+ 8



Vegetarisch/ *vegetarian*



Vegan/ *vegan*



Signature

DESSERT SWEETS

Aprikose & Schweizer Honig

15

Apricot & Swiss Honey

Alpenhonig-Mousse mit Aprikosenkompott, Gel von karamellisiertem Honig,
Pinien-Crumble & Aprikosensorbet
*alpine honey mousse with apricot compote, caramelized honey gel,
pine nut crumble & apricot sorbet*

Schokoladen-Tartelette

17

Chocolate Tartlet

mit Tonkabohnen-Mousse, Sauerkirschenkompott, Joghurtglace
with Tonka Bean Mousse, Sour Cherry Compote, yoghurt ice cream

Arabica-Kakaobohnen Parfait

16

Arabica Cocoa Bean Parfait

Five Spice Schokoladencreme, Himbeergel, Joghurtglace
Five spice chocolate cream, raspberry gel, yoghurt ice cream

Tagesglace & Auswahl an saisonalem Sorbets

5

Daily Ice Cream & Selection of Seasonal Sorbets

pro Kugel

per scoop

Extras: mit geschlagenem Rahm

2

Additional: with whipped cream

Wir beziehen unser Brot, Fleisch und unseren Fisch ausschliesslich aus der Schweiz. Ausnahmen sind King Fish (DNK), Pulpo (EST) 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, meat and fish exclusively from Switzerland. Exceptions are King Fish (DNK), Octopus (EST) and crustaceans with FAO origin labeling. Exceptions are indicated directly, and our service team is happy to provide further information.

For food intolerances, as well as for vegetarian, vegan, gluten-free, and lactose-free dishes, please contact our service team. We are happy to inform you of allergenic ingredients in our dishes upon request.

All prices are quoted in CHF and include VAT.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es aufgrund unserer Zusammenarbeit mit kleinen Winzern sowie unserem Fokus auf gereifte Jahrgänge und Einzelstücken, gelegentlich zu Änderungen im Angebot oder zu kurzfristigen Nichtverfügbarkeiten kommen kann. Gerade diese Besonderheiten machen jedoch den Charakter unserer Weinkarte aus – individuell, lebendig und stets mit Raum für spannende Entdeckungen.

We kindly ask for your understanding that, due to our close collaboration with small-scale winemakers and our focus on mature vintages and rare bottles, occasional changes to our selection or short-term unavailability may occur.

These very aspects, however, are what define the character of our wine list – individual, dynamic, and always offering room for exciting discoveries.

WEIN LISTE

WINE LIST

SPARKLING FROM THE WORLD

FRANKREICH / FRANCE

CHAMPAGNE

NV	Jacquart	Mosaique, Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>					95
NV	Jacquart	Signature Rosé, Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>					110
NV	Laurent-Perrier	La Cuvée, Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>					130
NV	Laurent-Perrier	Blanc de Blancs, Brut Nature <i>Chardonnay</i>					185
NV	Laurent-Perrier	Cuvée Rose, Brut <i>Pinot Noir</i>					185
NV	Palmer	La Reserve, Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	0.375l	65			110
NV	Palmer	Solera Rosé, Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	0.375l	75			130
NV	Perrier-Jouet	Grand Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>					160
NV	Ruinart	Blanc de Blancs, Brut <i>Chardonnay</i>					185
NV	Ruinart	Rosé, Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>					185

ITALIEN / ITALY

VENETO

NV	Il Colle	Prosecco Extra Dry, DOC <i>Glera, Chardonnay</i>					45
----	----------	---	--	--	--	--	----

WEISS / WHITE

SCHWEIZ / SWITZERLAND

ZÜRICH

2025	Erich Meier	AOC, <i>Räuschling</i>	95
2022	Zweifel	"Loyal", AOC, <i>Räuschling</i>	62

WALLIS

2023	Maison Bercoula	AOC, <i>Petit Arvine</i>	62
2023	Maison Bercoula	AOC, <i>Chardonnay</i>	60

TESSIN

2024	Terre Alte	Bianco di Merlot, AOC, <i>Merlot</i>	54
------	------------	--------------------------------------	----

ÖSTERREICH / AUSTRIA

WACHAU

2024	Weingut Eder	"Die Fesche", Federspiel, DAC, <i>Grüner Veltliner</i>	62
2021	Weingut Eder	"Der Schmeichler", Smaragd, DAC, <i>Grüner Veltliner</i>	75

KAMPTAL

2021	Weingut Jurtschitsch	Ried Heiligenstein Erste Lage, DAC, <i>Riesling</i>	82
------	----------------------	---	----

DEUTSCHLAND / GERMANY

PFALZ

2024	Oliver Zeter	<i>Riesling</i> , trocken	45
------	--------------	---------------------------	----

ITALIEN / ITALY

SÜDTIROL

2024	Kellerei Kurtatsch	DOC, <i>Pinot Grigio</i>	56
------	--------------------	--------------------------	----

VENETO

2025	A. A. Monte del Frà	Garda DOC, <i>Trebbiano di Lugana</i>	52
------	---------------------	---------------------------------------	----

PIEDMONT

2024	Cantina del Nebbiolo	Roero DOCG, <i>Arneis</i>	54
------	----------------------	---------------------------	----

FRANKREICH / FRANCE

LOIRE

2025	Patrice Moreux	“Corty – Les Monts Damnés”, Sancerre AOC, <i>Sauvignon Blanc</i>	94
------	----------------	--	----

BURGUND

2023	Domaine Colbois	“Côtes de Jouan”, Chablis 1er Cru AOC, <i>Chardonnay</i>	90
------	-----------------	--	----

BORDEAUX

2021	Château Lynch-Bâges	“Blanc de Lynch Bages”, Bordeaux Blanc AOC, <i>Sauvignon Blanc/Semillon</i>	168
------	---------------------	---	-----

CÔTES-DU-RHÔNE

2016	Rotem & Mounir Saouma	“iNopia”, Côtes du Rhône Villages AOP <i>Roussanne/Marsanne/Clairette/Viognier</i>	60
------	-----------------------	---	----

ROSÉ / ROSÉ

SCHWEIZ / SWITZERLAND

ZÜRICH

2024	Zweifel	"Rosé im Steinkrug", AOC, <i>Pinot Noir</i>				62
------	---------	---	--	--	--	----

FRANKREICH / FRANCE

CÔTES-DE-PROVENCE

2024	Minuty	"M de Minuty", AOP, <i>Grenache/Cinsault/Syrah</i>	1.5l	100	I	55
------	--------	--	------	-----	---	----

2024	Minuty	"Minuty Prestige", AOP, <i>Grenache/Cinsault/Syrah</i>				68
------	--------	--	--	--	--	----

ROT / RED

SCHWEIZ / SWITZERLAND

THURGAU

2017	Schloss Bachtobel	No. 2, <i>Pinot Noir</i>				68
------	-------------------	--------------------------	--	--	--	----

2017	Schloss Bachtobel	No. 3, <i>Pinot Noir</i>				82
------	-------------------	--------------------------	--	--	--	----

WALLIS

2016	Domaine Cornulus	Clos des Corbassières, Coeur du Clos, Vieilles Vignes , <i>Cornalin</i>				170
------	------------------	---	--	--	--	-----

2016	Histoire d'Enfer	"Cuvée Unique", <i>Humagne Rouge</i>				110
------	------------------	--------------------------------------	--	--	--	-----

2014	Histoire d'Enfer	"L'Enfer du Calcaire", <i>Cornalin</i>				140
------	------------------	--	--	--	--	-----

GRAUBÜNDEN

2024	Daniel & Monika Marugg	"Bovel Fläsch", AOC, <i>Pinot Noir</i>				68
------	------------------------	--	--	--	--	----

2015	Domaine Donatsch	"Unique Malans", AOC, <i>Pinot Noir</i>				310
------	------------------	---	--	--	--	-----

TESSIN

2019	Matasci	"Selezione d'Ottobre", DOC, <i>Merlot</i>		56
2016	Stucky-Hügin	"Tracce di Sassi", IGT, <i>Merlot</i>		100
2014	Zündel	"Orizzonte", DOC, <i>Merlot/Cabernet Sauvignon</i>		110

ÖSTERREICH / AUSTRIA

BURGENDLAND

2015	Silvia Heinrich	"Copido - amour infini", Mittelburgenland DAC, <i>Blaufränkisch</i>		110
2015	Kollwentz	Eichkogel, DAC, <i>Blaufränkisch/Zweigelt</i>		100
2012	Moric	"Lutzmansburg Alte Reben", DAC, <i>Blaufränkisch</i>		180

DEUTSCHLAND / GERMANY

WÜRTTEMBERG

2011	Weinbau Schick	GGG, <i>Lemberger</i>		135
------	----------------	-----------------------	--	-----

FRANKREICH / FRANCE

BORDEAUX *Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Petit Verdot*

2016	Château Belgrave	5ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc		92
2011	Château de Pez	Cru Bourgeois, Saint-Estèphe		98
2019	Château Grand-Puy Lacoste	5ème Grand Cru Classé, Pauillac		178
2006	Château Pichon Longueville	2ème Grand Cru Classé, Pauillac		310
2016	Château Rauzan-Ségla	"Ségla", 2nd Vin du Ch. Rauzan-Ségla, Margaux	0.375l	65

BURGUND

2017	Lorenzon	"Les Champs Martin", Mercurey 1er Cru AOC, <i>Pinot Noir</i>	105
------	----------	--	-----

RHÔNE

2013	M. Chapoutier	"La Sizeranne", Hermitage AC, <i>Syrah</i>	 165
2014	M. Chapoutier	"Croix de Bois", Châteauneuf-du-Pape AOC, <i>Grenache</i>	 140
2016	M. Chapoutier	"Temenos" Cornas AC, <i>Syrah</i>	 145
2008	Domaine Rostaing	"La Landonne", Côte Rôtie AOC, <i>Syrah</i>	172

ITALIEN / ITALY

PIEDMONT

2014	Giacosa Fratelli	"Basarin Vigna Gianmatè", Barbaresco DOCG, <i>Nebbiolo</i>	84
2016	Vietti	"Tre Vigne", Barbera d'Asti DOCG	65

FRIULI

2016	Venica	"Perilla", Collio DOC, <i>Merlot</i>	72
------	--------	--------------------------------------	----

VENETO

2013	Dal Forno	"Monte Lodoletta", Valpolicella Superiore DOC <i>Corvina/Rondinella/Croatina/Oseleta</i>	205
2010	Tedeschi	"Capitel Monte Olmi", Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG, <i>Corvina/Corvinone/Rondinella/Croatina/Oseleta</i>	175

MARCHE

2012	Il Pollenza	"Porpora ", IGT, Montepulciano/ <i>Merlot</i>	54
------	-------------	---	----

TOSCANA

2024	Castello di Gabbiano	"Dark Knight", IGT, <i>Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese</i>	60
2016	Isole e Olena	"Cepparello", IGT, <i>Sangiovese</i>	220
2017	Nardi	Brunello di Montalcino DOCG, <i>Sangiovese</i>	0.375l 59
2023	Tenuta Guado al Tasso	"Cont'Ugo", Bolgheri DOC, <i>Merlot</i>	90

KAMPANIEN

2014	Montevetrano	Colli Di Salerno IGT, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico</i>	115
------	--------------	--	-----

SIZILIEN

2016	Feudi del Pisciotto	"Versace", IGT, <i>Nero d'Avola</i>	64
------	---------------------	-------------------------------------	----

SPANIEN / SPAIN

RIOJA

2020	Paco Garcia	Crianza, DOCa, <i>Tempranillo/Garnacha</i>	54
------	-------------	--	----

RIBERA DEL DUERO

2022	Bodegas Aalto	"Aalto PS", DO, <i>Tempranillo</i>	190
2019	Hijos de Antonio Polo	"Pagos de Peñafiel" Reserva, Ribera del Duero DO, <i>Tempranillo</i>	72

MADRID

2011	Telmo Rodriguez	"Pegaso Vinas Viejas", DO, <i>Garnacha</i>	 110
------	-----------------	--	---

JUMILLA

2012	Bodegas Ego	"Infinito", DO, <i>Monastrell</i>	62
------	-------------	-----------------------------------	----

PORTUGAL / PORTUGAL

DOURO

2018	Roquette & Cazes	"Xisto", DOC, <i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>		165
------	------------------	--	--	-----

ALENTEJO

2012	Cortes de Cima	Vinho Regional Alentejano, <i>Petit Verdot</i>		78
------	----------------	--	--	----

2021	Herdade da Cardeira	<i>Alicante Bouschet</i> , DOC		64
------	---------------------	--------------------------------	--	----

USA / USA

CALIFORNIA

2019	Duckhorn	"Decoy Limited", Napa Valley, <i>Cabernet Sauvignon/Merlot</i>		100
------	----------	--	--	-----

SÜSSWEIN / SWEET WINE

SCHWEIZ / SWITZERLAND

GRAUBÜNDEN

2016	Weingut Donatsch	Pinot Muté, AOC, <i>Pinot Noir</i>	0.35l	78
------	------------------	------------------------------------	-------	----

WALLIS

2016	Marie-Therese Chappaz	Grain Noble, AOC, <i>Petite Arvine</i>	0.5l	230
------	-----------------------	--	------	-----