

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

Erdbeere, Prosecco, Zitrone, Soda

16



PASSION SPRITZ

Aperol, Prosecco, Passionsfrucht, Soda

16



BASIL SPRITZ

Prosecco, hausgemachter Basilikum Sirup, Soda

16

0% SPRITZ & MOCKTAILS



AMBASSADOR SPRITZ 0%

Erdbeere, Swiss Mountain Ginger Ale, Lemon,
Seedlip Gin 0%

16



PASSION SPRITZ 0%

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

16



APPLE MINT CUP 0%

Tanqueray Gin 0%, Limette, Holunderblüte, Apfel,
Swiss Mountain Ginger Beer, Minze

16



ZURICH MULE 0%

Tanqueray Gin 0%, Swiss Mountain Ginger Beer,
Limette, Ingwersirup

16

WINE BY THE GLASS

SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

1 dl

NV	Palmer	La Reserve, Champagner <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	17
NV	Palmer	Solera Rosé, Champagner <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	19
NV	Il Colle	Prosecco Extra Dry, DOC <i>Glera, Chardonnay</i>	10

WEISS / WHITE

2023	Maison Bercoula	Valais AOC <i>Chardonnay</i>	13
2025	Monte del Frà	Lugana Garda DOC <i>Trebbiano di Lugana</i>	11
2024	Oliver Zeter	Pfalz, trocken <i>Riesling</i>	10

ROSÉ / ROSÉ

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

ROT / RED

2024	Weingut Daniel & Monika Marugg	"Fläscher Bovel", Graubünden AOC <i>Pinot Noir</i>	14
2024	Castello di Gabbiano	"Dark Knight", Toscana IGT <i>Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese</i>	12
2019	Hijos de Antonio Polo	"Pagos de Penafiel", Ribera del Duero Reserva DO <i>Tempranillo</i>	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 <i>dunkles / dark beer</i>	8	
Turbinenbräu	"Pause" <i>alkoholfrei / non-alcoholic</i>	8	
Erdinger	Weissbier / wheat beer		10
Erdinger	Weissbier / wheat beer <i>alkoholfrei / non-alcoholic</i>		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 Io 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 Distiller's Edition	Schottland	43	22
Talisker Distiller'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

Tagessuppe  17
Soup of the Day

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
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*

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 Sommersalat

19

gemischter Blattsalat, Gurke, Avocado, Tomate, Aprikose, Beeren, geröstete Kerne, Kräuterdressing, knuspriges Pane Carasau

mixed leaf salad, cucumber, avocado, tomato, apricot, berries, toasted 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

Truffle-Tagliolini

32

Frischer schwarzer Trüffel, Chili

Fresh black truffle, chilli

Tagliolini al Limone

29

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

Wiener Schnitzel

45

Schweizer Kalbsfleisch, Kartoffelsalat, Kapernapfel,

Preiselbeeren, Zitrone

Swiss veal, potato salad, caper berry, cranberries, lemon

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

SILK Iced Coffee

14

Vanilleglace, Kaffeegele, Espresso, Rahm

vanilla ice cream, coffee ice cream, espresso, cream

Aprikose & Schweizer Honig

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

Chocolate Tartlet

mit Tonkabohnen-Mousse, Sauerkirschenkompott, Joghurtglace

with Tonka Bean Mousse, Sour Cherry Compote, yoghurt ice cream

Arabica-Kakaobohnen Parfait

Arabica Cocoa Bean Parfait

Five Spice Schokoladencreme, Himbeergel, Joghurtglace

Five spice chocolate cream, raspberry gel, yoghurt ice cream

Tages Glace & Auswahl an saisonalem Sorbets

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, 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.

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

