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 I CHF 85
individuelle Auswahl aus dem Menu
(ausgenommen Rindsfilet „Café de Paris")

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

HOUSE OF AMBASSADORS

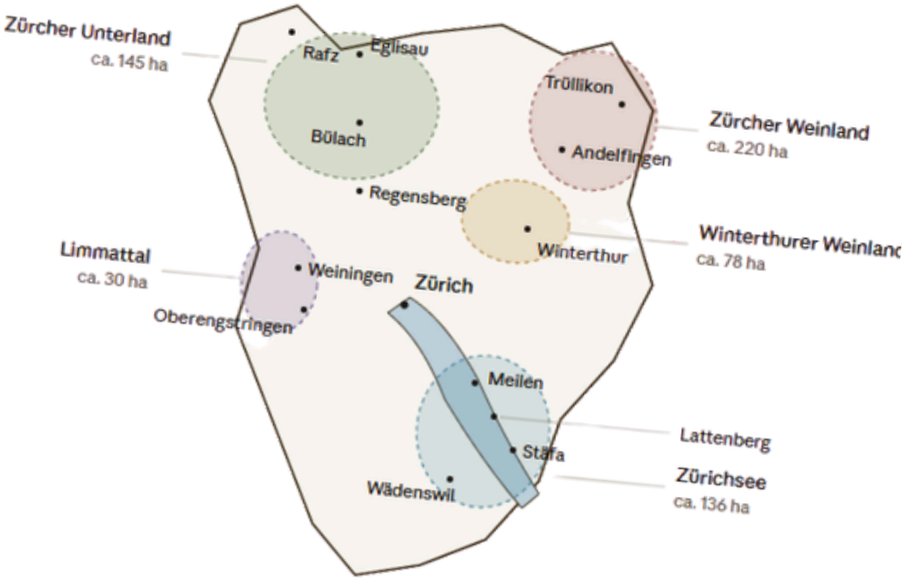
“Gemeinsam für Zürichs Herbst” *"Together for Zurich's Autumn"*

THE «HOUSE OF AMBASSADORS» Autumn Experience ist ein Drei-Gänge-Menü mit Produkten von Zürcher Produzentinnen und Produzenten. Der Ansatz: hochwertige, saisonale Produkte aus Zürich, unkompliziert interpretiert und zu einem Menü verbunden, das die Menschen dahinter sichtbar macht.
Von der Kürbiscrèmesuppe mit Kürbis von der Jucker Farm über Zürcher Rindsfilet bis zur Käsevielfalt aus dem Kanton Zürich zeigt das Menü die kulinarische Vielfalt der Region, auch in einer konsequent regionalen vegetarischen Variante.

Optional wird das gesamte Menü von Weinen des Zürcher Weinguts Zweifel & Co. begleitet.

THE «HOUSE OF AMBASSADORS» Autumn Experience is a three-course menu featuring products from Zurich's own producers. The approach: high-quality, seasonal Zurich ingredients, simply interpreted and brought together in a menu that puts the people behind the products in the spotlight.

From pumpkin cream soup with Jucker Farm pumpkin and Zurich beef fillet to a selection of cheeses from the canton of Zurich, the menu showcases the culinary diversity of the region, including a consistently regional vegetarian option.
The entire menu can optionally be accompanied by wines from the Zurich winery Zweifel & Co.



Produzenten aus Zürich:

Gemüse: Jucker Farm via Marinello, Pilz Chef GmbH
Fleisch: Metzgerei Ziegler
Weine: Zweifel Weine
Käse: Chäslaube Zürich

MENU

Kürbiscremesuppe
Pumpkin Cream Soup

gerösteter Kürbis, Kürbisgranola, Kürbiskernöl, braune Butter
roasted pumpkin, pumpkin granola, pumpkin seed oil, brown butter

Vidal Blanc Fumé Centenaire, Lattenberg, 2025

***

180 g Zürcher Rindsfilet
180 g Zurich beef tenderloin

Kalbsjus mit Zürcher Merlot, saisonales Gemüse mit Zürcher Pilzen, Kartoffelgratin
Veal jus with Zurich Merlot, seasonal vegetables with Zurich mushrooms, potato gratin

oder

Malbec Centenaire, Oberengstringen, 2023

Sellerie
Celeriac

Salzkruste, Haselnuss, Kerbel, Verjus
Salt crust, hazelnut, chervil, verjus

Sauvignon Blanc Lattenberg, 2025

***

Käsevielfalt aus dem Kanton Zürich
Selection of cheeses from the canton of Zurich

Strohwein aus Vidal Blanc, Regensberg, 2025

Menu	95
Vegetarisches Menu	69
Weinbegleitung	40

VORSPEISEN
STARTERS

Waldpilzessenz — 21
Wild mushroom essence

Sellerie-Custard, marinierter Kräuterseitling, Schnittlauch
celeriac-custard, marinated king oyster mushroom, chives

Kürbiscremesuppe — 19
Pumpkin Cream Soup

gerösteter Kürbis, Kürbisgranola, Kürbiskernöl, braune Butter
roasted pumpkin, pumpkin granola, pumpkin seed oil, brown butter

SILK Salat — 19
SILK Salad

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

mit Pouletbrust *with chicken breast* + 8

Gemischter Blattsalat, Dressing zur Wahl — 12
Mixed Leaf Salad, Choice of Dressing

Italienisches, Französisches, Zitronen - oder Kräuterdressing
Italian, french, lemon or herb dressing

Vegetarisch/ *vegetarian* Vegan/ *vegan* Signature

VORSPEISEN ODER FÜR ZWISCHENDURCH
STARTERS OR FOR IN BETWEEN

Kurz flambierter Ziegenkäse 29
Briefly flambéed Goat Cheese
Chicorée, Traube, Baumnuss, Verjus
Chicory, grape, walnut, verjus

Jakobsmuschel 36
Scallop
Petersilienwurzel, Apfel-Relish, Haselnuss-Nussbutterschaum, gepuffter Buchweizen
Parsley root, apple relish, hazelnut brown-butter foam, puffed buckwheat

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)

Veganes Tatar 19
Vegan Tartare
Auberginen, getrocknete Tomaten und Oliven, Sauerteigbrot
Eggplant, sun-dried tomatoes and olives, sourdough bread

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

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

HAUPTSPEISEN
MAIN COURSES

Heilbutt — 52
Halibut

Blumenkohl, Safran, Kräuter, Traube, Beurre blanc
Cauliflower, saffron, herbs, grape, beurre blanc

Alpstein Ente — 48
Alpstein Duck

Wirsing, Pastinake, Sauerkirsche, Sherry
Savoy cabbage, parsnip, sour cherry, sherry

Geschmortes Kalbskopfbäggli — 54
Braised Veal Cheeks

Kartoffel-Mousseline, Lauch, Champignons, Madeirajus
Potato mousseline, leek, mushrooms, Madeira jus

Sellerie — 34
Celeriac

Salzkruste, Haselnuss, Kerbel, Steinpilzjus, Trüffelkaviar
Salt crust, hazelnut, chervil, porcini jus, truffle caviar

Pilzrisotto — 39
Mushroom Risotto

Carnaroli, Pilze, braune Pilzbutter, Parmesan, Sherry, Kerbel
Carnaroli rice, mushrooms, brown mushroom butter, Parmesan, sherry, chervil

Vegetarisch/ *vegetarian* Vegan/ *vegan* Signature

SILK KLASSIKER
SILK CLASSICS

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

Zürcher Rindsfilet „Café de Paris" — 58
Zurich Beef Tenderloin "Café de Paris"

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

Surf & Turf mit zwei Riesengarnelen *with two king prawns* + 14

SILK Pasta Chef's Choice — 32

Gelbes Gemüsecurry — 29
Yellow Vegetable Curry

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

mit Pouletbrust *with chicken breast* + 8

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

DESSERT
SWEETS

Topinamburmousse — 16
Jerusalem artichoke mousse

Haselnuss, Honig, Quitten Sorbet
Hazelnut, honey, quince sorbet

Apfeltarte — 15
Apple tart

Karamell, Apfelgel, Buchweizen, Sauerrahmglace
Caramel, apple gel, buckwheat, sour cream ice cream

Marroniküchlein — 17
Chestnut cake

Birne, Schokolade, Vanilleglace
Pear, chocolate, vanilla

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, 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.

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	Signature Rosé, Brut *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*				110
NV	Laurent-Perrier	La Cuvée, Brut *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*				130
NV	Laurent-Perrier	Blanc de Blancs, Brut Nature *Chardonnay*				185
NV	Laurent-Perrier	Cuvée Rose, Brut *Pinot Noir*				185
NV	Palmer	La Reserve, Brut *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*	0.375l	65	|	110
NV	Palmer	Solera Rosé, Brut *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*	0.375l	75	|	130
NV	Perrier-Jouet	Grand Brut *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*				160
NV	Ruinart	Blanc de Blancs, Brut *Chardonnay*				185
NV	Ruinart	Rosé, Brut *Chardonnay, Pinot Noir*				185

ITALIEN / ITALY

VENETO

NV	Il Colle	Prosecco Extra Dry, DOC *Glera, Chardonnay*				45

WEISS / WHITE

SCHWEIZ / SWITZERLAND

ZÜRICH

2025	Erich Meier	AOC, *Räuschling*	95
2022	Zweifel	"Loyal", AOC, *Räuschling*	62

WALLIS

2023	Maison Bercoula	AOC, *Petit Arvine*	62
2023	Maison Bercoula	AOC, *Chardonnay*	60

NEUCHÂTEL

2024	Domaine Saint-Sébaste	*Chasselas* Sélection, AOC	50

TESSIN

2024	Terre Alte	Bianco di Merlot, AOC, *Merlot*	54

ÖSTERREICH / AUSTRIA

WACHAU

2024	Weingut Eder	"Die Fesche", Federspiel, DAC, *Grüner Veltliner*	62
2021	Weingut Eder	"Der Schmeichler", Smaragd, DAC, *Grüner Veltliner*	75

KAMPTAL

2021	Weingut Jurtschitsch	Ried Heiligenstein Erste Lage, DAC, *Riesling*	82

SÜDSTEIERMARK

2025	Weingut Wohlmuth	DAC, *Sauvignon Blanc*	54

DEUTSCHLAND / GERMANY

PFALZ

2024	Oliver Zeter	*Riesling*, trocken	45

ITALIEN / ITALY

SÜDTIROL

2024	Kellerei Kurtatsch	DOC, *Pinot Grigio*	56

VENETO

2025	A. A. Monte del Frà	Garda DOC, *Trebbiano di Lugana*	52

PIEDMONT

2024	Cantina del Nebbiolo	Roero DOCG, *Arneis*	54

FRANKREICH / FRANCE

LOIRE

2025	Patrice Moreux	"Corty - Les Monts Damnés", Sancerre AOC, *Sauvignon Blanc*	94

BURGUND

2023	Domaine Colbois	"Côtes de Jouan", Chablis 1er Cru AOC, *Chardonnay*	90

BORDEAUX

2021	Château Lynch-Bâges	"Blanc de Lynch Bages", Bordeaux Blanc AOC, *Sauvignon Blanc/Semillon*	168

CÔTES-DU-RHONE

2016	Rotem & Mounir Saouma	"iNopia", Côtes du Rhône Villages AOP *Roussanne/Marsanne/Clairette/Viognier*	60

ROSÉ / ROSÉ

SCHWEIZ / SWITZERLAND

ZÜRICH

2024	Zweifel	"Rosé im Steinkrug", AOC, *Pinot Noir*				62

FRANKREICH / FRANCE

CÔTES-DE-PROVENCE

2024	Minuty	"M de Minuty", AOP, *Grenache/Cinsault/Syrah*	1.5l	100	|	55
2024	Minuty	"Minuty Prestige", AOP, *Grenache/Cinsault/Syrah*				68

ROT / RED

SCHWEIZ / SWITZERLAND

NEUCHÂTEL

2023	Domaine Saint-Sébaste	*Pinot Noir* Réserve, AOC	88

WALLIS

2016	Domaine Cornulus	Clos des Corbassières, Coeur du Clos, Vieilles Vignes , *Cornalin*	170
2014	Histoire d'Enfer	"L'Enfer du Calcaire", *Cornalin*	140

GRAUBÜNDEN

2024	Daniel & Monika Marugg	"Bovel Fläsch", AOC, *Pinot Noir*	68
2021	Sven Fröhlich	AOC, *Pinot Noir*	112

TESSIN

2019	Matasci	“Selezione d’Ottobre”, DOC, *Merlot*		56
2016	Stucky-Hügin	“Tracce di Sassi”, IGT, *Merlot*		100
2014	Zündel	“Orizzonte”, DOC, *Merlot/Cabernet Sauvignon*		110

ÖSTERREICH / AUSTRIA

BURGENDLAND

2015	Silvia Heinrich	“Copido - amour infini”, Mittelburgenland DAC, *Blaufränkisch*		110
2015	Kollwentz	Eichkogel, DAC, *Blaufränkisch/Zweigelt*		100
2012	Moric	“Lutzmannsburg Alte Reben”, DAC, *Blauränkisch*		180

DEUTSCHLAND / GERMANY

WÜRTTEMBERG

2011	Weinbau Schick	GGG, *Lemberger*		135

FRANKREICH / FRANCE

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

2017	Château du Retout	Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC		64
2011	Château de Pez	Cru Bourgeois, Saint-Estèphe		98
2019	Château Grand-Puy Lacoste	5éme Grand Cru Classé, Pauillac		178
2006	Château Pichon Longueville	2éme Grand Cru Classé, Pauillac		310
2016	Château Rauzan-Ségla	“Ségla”, 2nd Vin du Ch. Rauzan-Ségla, Margaux	0.375l	65

RHÔNE

2013	M. Chapoutier	“La Sizeranne“, Hermitage AC, *Syrah*	165
2014	M. Chapoutier	“Croix de Bois”, Châteauneuf-du-Pape AOC, *Grenache*	140
2016	M. Chapoutier	“Temenos” Cornas AC, *Syrah*	145
2008	Domaine Rostaing	“La Landonne”, Côte Rôtie AOC, *Syrah*	210

ITALIEN / ITALY

PIEDMONT

2014	Giacosa Fratelli	“Basarin Vigna Gianmatè”, Barbaresco DOCG, *Nebbiolo*	84
2016	Vietti	“Tre Vigne”, *Barbera* d'Asti DOCG	65

FRIULI

2016	Venica	“Perilla”, Collio DOC, *Merlot*	72

VENETO

2013	Dal Forno	“Monte Lodoletta”, Valpolicella Superiore DOC *Corvina/Rondinella/Croatina/Oseleta*	205
2010	Tedeschi	“Capitel Monte Olmi”, Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG, *Corvina/Corvinone/Rondinella/Croatina/Oseleta*	175

MARCHE

2012	Il Pollenza	“Porpora ”, IGT, *Montepulciano/Merlot*	54

TOSCANA

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

KAMPANIEN

2014	Montevetrano	Colli Di Salerno IGT, *Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico*		115

SIZILIEN

2016	Feudi del Pisciotto	"Versace", IGT, *Nero d'Avola*		64

SPANIEN / SPAIN

RIOJA

2020	Paco Garcia	Crianza, DOCa, *Tempranillo/Garnacha*		54

RIBERA DEL DUERO

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

MADRID

2011	Telmo Rodriguez	"Pegaso Vinas Viejas", DO, *Garnacha*		110

JUMILLA

2012	Bodegas Ego	"Infinito", DO, *Monastrell*		62

PORTUGAL / PORTUGAL

DOURO

2018	Roquette & Cazes	"Xisto", DOC, *Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional*	165

ALENTEJO

2012	Cortes de Cima	Vinho Regional Alentejano, *Petit Verdot*	78
2021	Herdade da Cardeira	*Alicante Bouschet*, DOC	64

USA / USA

CALIFORNIA

2019	Duckhorn	"Decoy Limited", Napa Valley, *Cabernet Sauvignon/Merlot*	100

SÜSSWEIN / SWEET WINE

SCHWEIZ / SWITZERLAND

GRAUBÜNDEN

2016	Weingut Donatsch	Pinot Muté, AOC, *Pinot Noir*	0.35l	78

WALLIS

2016	Marie-Therese Chappaz	Grain Noble, AOC, *Petite Arvine*	0.5l	230

WEINKELLER SCHÄTZE / WINE CELLAR TREASURES

WEISS / WHITE

2018	Egon Müller	"Scharzhofberger Kabinett", *Riesling*	340
2017	Maximin Grünhaus	Abtsberg Spätlese, *Riesling*	110
2016	Domaine de Chevalier	Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan, Bordeaux	240

ROT / RED

2015	Domaine Donatsch	"Unique Malans", Graubünden AOC, *Pinot Noir*	310
2017	Domaine Lorenzon	Champs Martin Mercurey 1er Cru, Burgund	130
2004	Domaine Armand Rousseau	Charmes-Chambertin Grand Cru, Burgund	1690
2017	Domaine G. Roumier	Chambolle-Musigny, Burgund	980
2014	Domaine Jean Tardy & Fils	Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Argillas", Burgund	360
2016	Domaine Confuron-Cotétidot	Vosne-Romanée AOC, Burgund	290
2008	René Rostaing	"La Landonne", Côte Rôtie AOC, Rhône, *Syrah*	210
1999	Cardinale	Napa Valley, *Merlot/Cabernet Sauvignon*	360
2016	Isole e Olena	"Cepparello", Toscana IGT, *Sangiovese*	220
2013	Dal Forno	"Monte Lodoletta", Valpolicella Superiore DOC, Veneto *Corvina/Rondinella/Croatina/Oseleta*	205