

SILK

RESTAURANT & BAR

BREAKFAST

Monday – Friday 7 – 10.30 am

Saturday – Sunday 7 am – 11.00 am

BRUNCH

Saturday – Sunday 12 pm – 14.30 pm



COFFEE AND TEA



Café Crème 5.5
Café Crème

Espresso 5
Espresso

Espresso Doppio 7
Double Espresso

Cappuccino 7
Cappuccino

Caffè Latte 7
Caffè Latte

Latte Macchiato 7
Latte Macchiato

Schokolade heiss | kalt 7
Chocolate hot | cold

Flat White 7
Flat White

Matcha Latte 8
Matcha Latte

Chai Latte 8
Chai Tea Latte

Teekanne 9
Pot of tea

- White Needle
- Jasmin Pearls
- Long Ling
- Assam Halmari
- Earl Grey
- Rooibos Bourbon
- Berner Rose
- Verveine
- Menthe du Maroc
- Pur Er

BUBBLES AND JUICES



SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE 1 dl

NV Palmer
La Reserve, Champagner 17
Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

Solera Rosé, Champagner 19
Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

NV Il Colle 10
Prosecco Extra Dry, DOC
Glera, Chardonnay

Mimosa *Prosecco / Orange* 10

SÄFTE | JUICES 20 cl

Tomate je l each 7
Tomato

Orange
Orange

Pink Grapefruit
Pink Grapefruit

Ananas
Pineapple

ETAGEREN BREAKFAST

Inkl. Eierspeise ihrer Wahl aus Rührei, Spiegelei, Omlette, pochiertes Ei,
einem Heissgetränk & einem Fruchtsaft nach Wahl

*Incl. egg dish of your choice from scrambled eggs, fried eggs, omelette, poached egg,
one hot beverage & one fruit juice of your choice*

SILK Classic 
SILK Classic

38

Brotauswahl, Butter, Gipfeli, Laugen Gipfeli, Butter, Frucht Konfitüre, Fleischauswahl,
Käsespezialitäten der Käserei Jumi, hausgemachtes Birchermüesli, geräucherter
Lachs.

*Bread selection, butter croissants, pretzel croissants, butter, honey, fruit jam,
selection of cold cuts, speciality cheeses from Jumi Dairy, homemade Bircher
muesli, smoked salmon.*

Ambassador «International»
Ambassador «International»

38

Brotauswahl, Butter, Gipfeli, English Breakfast Muffin, Donut, Butter, Frucht Konfitüre,
Fleischauswahl, geräucherter Lachs, Fetakäse mit Tomate und Olive, Joghurt mit
Granola

*Bread selection, butter croissant, English breakfast muffin, doughnut, butter, honey,
fruit jam, selection of cold cuts, smoked salmon, feta cheese with tomato and olive,
yoghurt with granola*

Healthy SILK Starter 
Healthy Silk Starter

38

Brotauswahl, Butter, Honig, Overnight Oats mit Beeren, Hüttenkäse, Avocado-Tomaten-
Salat, Käseauswahl der Käserei Jumi

*Bread selection, butter, honey, fruit jam, overnight oats with berries, cottage cheese,
avocado-tomato-salad, speciality cheese selection from Jumi Dairy*

Vegan im SILK 
Vegan at SILK

38

Brotauswahl, Frucht Konfitüre, vegane Charcuterie, Overnight Oats mit Beeren,
Fruchtsalat, veganes Tatar, Avocado-Tomaten-Salat

*Freshly baked rolls and bread selection, homemade jam, vegan charcuterie, overnight
oats, fruit salad, vegan tartare, avocado-tomato-salad*

HERZHAFTES SALTY CHOICE

Egg Ambassador 	19
<i>Egg Ambassador</i>	
English Muffin, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise, Spinat dazu: Speck <u>oder</u> geräucherter Lachs	
<i>English muffin, poached egg, hollandaise sauce, spinach</i> <i>add-ons: bacon <u>or</u> smoked salmon</i>	
Pochiertes Ei mit Avocado 	17
<i>Poached egg with avocado</i>	
Geröstetes Sauerteigbrot, ½ Avocado, Tomate, Kräuter-Vinaigrette	
<i>Toasted sourdough bread, ½ avocado, tomato, herb vinaigrette</i>	
Lachs-Brioche	15
<i>Salmon Brioche</i>	
Geräucherter Lachs, getoasteter Buurezopf, Dill, Meerrettich, Blattsalat, Kräuter-Vinaigrette	
<i>Smoked salmon, toasted Buurezopf, dill, horseradish, leaf salad, herb vinaigrette</i>	

EIERSPEISEN EGGS

Omelette <i>omelette</i>	9
Eiweiss Omelette <i>egg white omelette</i>	11
Rührei <i>scrambled eggs</i>	9
Spiegeleier (zwei Stück) <i>fried eggs (two pieces)</i>	7
Ein gekochtes Ei <i>one boiled egg</i>	4
Ein pochiertes Ei <i>one poached egg</i>	4

Extras je <i>add on each</i>	2.5
• Peperoni, Schinken, Käse, Pilze, Spinat, Tomate, Zwiebeln	
• <i>Peppers, ham, cheese, mushrooms, spinach, tomato, onions</i>	
gebratener Speck <i>Fried bacon</i>	4.5
geräucheter Lachs <i>smoked salmon</i>	5
„Zürischnurre“ <i>Pork sausages</i>	6

SUESSES

SWEET CHOICE

Birchermüesli  <i>Bircher Müesli</i> Haferflocken, Beeren, Karotte, Apfel, Limette, Zimt, Ingwer <i>Oat flakes, berries, carrot, apple, lime, cinnamon, ginger</i>	kleines	<i>small</i>	7
	grosses	<i>large</i>	12
Overnight Oats  <i>Overnight oats</i> Apfel <u>oder</u> Banane mit Hafermilch, Pistazie, Beeren, Schokolade <i>Apple <u>or</u> banana with oat milk, pistachio, berries, chocolate</i>			12
French Toast  <i>French Toast</i> Butter-Brioche, Zimt-Zucker, Beeren, Ahornsirup <i>Butter brioche, cinnamon sugar, berries, maple syrup</i>			15
American Pancakes (ein Topping inkludiert)  <i>American Pancakes (one topping included)</i>			15
- Banane, Beeren, Nutella, Ahornsirup oder Karamell <i>Banana, berries, Nutella, maple syrup oder caramel</i>	je l each		2.5
Hausgemachtes Granola  <i>Homemade granola</i> Nature Joghurt, Minze, Ahornsirup <i>Natural yoghurt, mint, maple syrup</i>			8
Frischer Fruchtsalat  <i>Fresh fruit salad</i> Mit geschlagenem Rahm <i>Additional whipped cream</i>			14
			2

GEBÄCK

PASTRY

Butter Gipfeli oder Laugen Gipfeli <i>Butter croissant or pretzel croissant</i>	3.5
Pain au Chocolat	4
gemischter Brotkorb <i>mixed bread basket</i>	6.5
Glutenfreies Brot (zwei Stück) <i>Gluten-free rolls (two pieces)</i>	4
Toastbrot (zwei Stück) <i>Toast (two pieces)</i>	4
Extras je I <i>add on each</i>	2.5
• Konfitüre I <i>jam</i> • Schokoladenaufstrich I <i>chocolate spread</i> • Honig I <i>honey</i> • Butter I <i>butter</i>	



Vegetarisch/ *vegetarian*



Vegan/ *vegan*



Signature

Wir beziehen unser Brot, Fleisch und unseren Fisch ausschliesslich aus der Schweiz. Ausnahmen sind Ente (FR) und geräucherter Lachs (Norwegen) 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 duck (FR), smoked salmon (Norway) and crustaceans with FAO. Exceptions are directly communicated, and the service team can provide information. If you have any intolerances, or if you require vegetarian, vegan, gluten-free, or lactose-free dishes, please contact our service team. We will be happy to inform you about allergens in our dishes upon request. All prices are in CHF including VAT.

~~Z'MITTAG~~ BRUNCH?

~~LUNCH~~ BRUNCH?

Loaded Fries 		12
<i>Loaded Fries</i>		
Züri Frites, Trüffelmayo, gehobelter Parmesan		
<i>Züri fries, truffle mayonnaise, shaved Parmesan</i>		
Veganes Tatar  		19
<i>Vegan Tartare</i>		
Auberginen, getrocknete Tomaten, Oliven, Sauerteigbrot		
<i>Eggplant, sun-dried tomatoes, olives, sourdough bread</i>		
Rindsfilet Tatar 	140 g	45
<i>Beef Fillet Tartare</i>	80g	32
Schweizer Rindsfilet, Senfcreme, Essiggemüse, Buttertoast		
<i>Swiss beef fillet, mustard cream, pickled vegetables, butter toast</i>		
Cheeseburger 180g		40
<i>Cheeseburger 180g</i>		
BBQ-Sauce, Kräuterspeck, Schlossberger, Zwiebelconfit, Züri Frites		
<i>BBQ sauce, herb-cured bacon, Schlossberger cheese, onion confit, Zürich fries</i>		
Caesar Salat		28
<i>Caesar Salad</i>		
Lattich, Parmesan, Croutons, Caesar-Dressing		
<i>Romaine lettuce, parmesan, croutons, Caesar dressing</i>		
Gelbes Gemüse-Curry 		29
<i>Yellow Vegetable Curry</i>		
Okraschoten, Süsskartoffel, Mais, Zuckerschoten, Erdnüsse, Basmatireis		
<i>Okra, sweet potato, corn, sugar snap peas, peanuts, basmati rice</i>		
	Schweizer Pouletbrust	8
	<i>swiss chicken breast</i>	
Trüffel-Tagliolini		32
<i>Truffle-Tagliolini</i>		
Frischer schwarzer Trüffel, Chili		
<i>Fresh black truffle, chilli</i>		



Vegetarisch/ vegetarian



Vegan/ vegan



Signature