



Herzlich willkommen in unserem neugestalteten  
Sprüngli Café & Restaurant.

Seit über 165 Jahren bürgt das Sprüngli-Haus für Tradition und Qualität.  
Kulinarik, Handwerkskunst und die Liebe zum Detail  
stehen dabei seit jeher im Mittelpunkt unseres Schaffens.

In diesem Sinne erstrahlt nun auch unser Café & Restaurant  
wieder in neuem Glanz. Wir sind glücklich, mit Ihnen unsere Vision  
eines eleganten und zeitlosen Ortes zu teilen, der die Tradition  
des Hauses bewahrt und gleichzeitig Raum für neue Erfahrungen  
und besondere Momente schafft.

Freuen Sie sich auf eine erweiterte Auswahl unserer Köstlichkeiten  
und geniessen Sie eine harmonische Verbindung aus  
beliebten Sprüngli-Klassikern und neuen, kreativen Gerichten.  
Wir wünschen Ihnen ein besonderes Genusserlebnis  
in unserem Café & Restaurant am Paradeplatz.

Ihre Confiserie Sprüngli

*Sprüngli*



# LUNCH BEI SPRÜNGLI

Montag - Samstag von 11.30 bis 14.00 Uhr

## APÉRO EMPFEHLUNGEN

### Champagner Perrier-Jouët

Grand Brut  
Champagne, Frankreich 10 cl 20

### Champagner Perrier-Jouët

Blason Rosé  
Champagne, Frankreich 10 cl 23

### French Bloom Le Blanc 0.0%

Frankreich 10 cl 16

### Sancerre Les Panseillots

Loire, Frankreich 10 cl 11

### Previ Spritz

Prosecco | Sanddornlikör  
Soda 20 cl 16.5

### Negroni Sbagliato


Prosecco | Campari  
Martini Rosso 20 cl 16.5

## APÉRO BITES

### Sprüngli Flûtes

handgemachte  
Blätterteigstangen aus  
unserer Manufaktur  
3.5

### «Luxemburgerli»

Randen | Meerrettich  
Roquefort | Quitten  
Trüffel | Madeira  
6 

### Alpstein Poulet-Praliné

Panko | Selleriepüree  
Chipotle  
5

## VORSPEISEN

### Sprüngli Rüebl-Salat

Das Original 14 


### Nüsslisalat

Pochiertes Bio-Ei | Speck | Croûtons  
French Dressing 22

### Winterliche Blattsalate

Avocado | Geröstete Baumnüsse  
Randen | Walnuss-Vinaigrette 17  

### Caesar Salat

Lattich | Croûtons | Parmesan  
Kirschtomaten 28   
Pouletbrust | Speck 32  
Black-Tiger-Crevetten | Speck 34

### Pastinakencremesuppe

Petersilienflan | Granny Smith Gel  
Piment d'Espelette 15 

### Hausgemachte Kalbspastete

Waldorfsalat | Pistazien  
Sauce Cumberland 24

### Gratinierter Caprin du Jura

Ziegenkäse | Mesclun-Kräutersalat  
Chioggia Randen | Walnuss-Vinaigrette 22 

### Beef Tatar

Rind | Eigelb | Kapern | Belper Knolle  
Geröstetes Kartoffelbrot 28 / 36

*Sprüngli*



## HAUPTGANG

### GARTEN

#### **Tempura-Blumenkohl**

Tamarinden-Mango Sauce | Gerösteter Sesam  
Babylauch | Venere Reis 29 🌱

#### **Acquerello Risotto**

Pfifferlinge | Kirschtomaten | Parmesan | Petersilie 33 🌱

#### **Butternuss-Kürbis aus dem Ofen**

Federkohl | Steinpilze | Roquefort Blauschimmelkäse | Pommes Dauphine 32 🌱

### WASSER

#### **Gebratenes Saiblingsfilet**

Cimone | Kürbis | Petersilien-Limetten-Stampf 44

### LAND

#### **Rinds Short Ribs**

48h gegart | Portweinsauce | Getrüffelter Rosenkohl  
Tessiner Polenta 38

#### **Zürcher Geschnitzeltes**

Kalb | Pilzrahmsauce | Butterrösti 48  
auf Wunsch mit Nierli +5

#### **Duo von der Alpstein Ente**

Glasierte Entenbrust und Rillettes  
Rüebli | Serviettenknödel 56

## UNSERE KLASSIKER

#### **Blätterteig Pastetli**

Brätkügeli | Champignons | Rahmsauce | Babylauch | Cimone 33

#### **Sprüngli Club Sandwich**

Pouletbrust | Speck | Schinken | Spiegelei | Pommes frites 35

#### **Sprüngli Burger**

Gurkensalat | Flumser Alpkäse | Tomaten | Pommes frites

Black Angus Rind mit NY Chili Sauce 34

Kichererbsen-Kürbis mit Chipotle-Mayonnaise 32 🌱

Bio-Spiegelei | Speck | Avocado + 3



## SÜSSE VERSUCHUNG

Geniessen Sie unsere hausgemachte Pâtisserie aus der Vitrine;  
gerne geben wir Ihnen Auskunft.

### **Kakaofrucht Chocolat**

Grand Cru Maracaibo Schokoladenmousse | Mandelbiskuit | Sauerkirschen 17

### **Vermicelles**

Zwetschgenkompott | Meringues | Schlagrahm 14.5

## GLACE & COUPES

### **Coupe Truffles**

Schokoladenglace | Moccaglace | Grand Cru Schokoladensauce  
Sprüngli Truffles | Schlagrahm 17

### **Coupe Sprüngli**

Vanilleglace | Himbeerglace | Himbeersauce  
Himbeer-Luxemburgerli | Schlagrahm 17

### **Schweizer Eiskaffee**

Weich gerührtes Moccaglace | Kaffee | Schlagrahm 15

Eine weitere Auswahl an Glace & Coupes  
finden Sie auf unserer Getränkekarte.

## AFTER-LUNCH-EMPFEHLUNGEN

### **Sprüngli Espresso Martini**

Wodka | Espresso | Kaffeelikör  
Schokoladensirup  
20 cl 18

### **Grappa di Brunello**

La Gerla  
Toscana | Italien  
2 cl 12

### **Porto Quinta de la Rosa**

Tawny 10 Years  
Porto | Portugal  
5 cl 11



# OFFENWEINE

## SCHAUMWEIN

10 CL

**Champagner Perrier-Jouët Grand Brut**

20

**Champagner Perrier-Jouët Blason Rosé**

23

**Prosecco Valdobbiadene DOCG Col de'Salici**

11

**French Bloom Le Blanc 0.0%**

16

## WEISS

### **1844 Ballenz**

Riesling | Sauvignier Gris | Seyval Blanc

Bioweingut Roland & Karin Lenz | Ostschweiz | Schweiz

10

### **Sancerre Les Panseillots AC**

Sauvignon Blanc

Guillerault & Fargette | Loire | Frankreich

11

### **Grüner Veltliner Langenlois DAC**

Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg | Kamptal | Österreich

10

### **Attimo DOC**

Pinot Grigio

Paladin | Veneto | Italien

9

## ROT

### **1844 Cuvée Noir**

Pinot Noir | Merlot

Bioweingut Roland & Karin Lenz | Ostschweiz | Schweiz

13

### **Château La Communion AC Bordeaux Supérieur**

Merlot

Château La Communion | Bordeaux | Frankreich

12

### **Yantra IGT**

Cabernet Sauvignon | Merlot

Sette Cieli | Toskana | Italien

9

### **Figuro 12 Crianza DO**

Tempranillo

Bodegas Garcia Figuro | Ribera del Duero | Spanien

11



# FLASCHENWEINE

## SCHAUMWEIN

75 CL

### **Champagner Perrier-Jouët Grand Brut**

Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier  
Champagne | Frankreich

119

### **Champagner Perrier-Jouët Blason Rosé**

Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier  
Champagne | Frankreich

129

### **Champagner Perrier-Jouët Belle Epoque**

Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier  
Champagne | Frankreich

2015 293

### **André Clouet Grande Réserve Brut**

Pinot Noir  
Champagne | Frankreich

115

### **Prosecco Valdobbiadene DOCG Col de'Salici**

Glera  
Veneto | Italien

74

### **French Bloom Le Blanc 0.0%**

Chardonnay  
French Bloom | Südfrankreich

94

## WEISS

### **Schweiz**

#### **Räuschling AOC**

Räuschling  
Erich Meier | Zürich

2023 108

#### **1844 Ballenz weiss**

Riesling | Sauvignier Gris | Seyval Blanc  
Roland & Karin Lenz | Ostschweiz

2023 56

#### **Chardonnay AOC**

Chardonnay  
Hansruedi Adank | Graubünden

2022 124

#### **Petite Arvine Tradition AOC**

Petite Arvine  
Bonvin | Wallis

2022 66

#### **Bianco Rovere DOC**

Merlot  
Brivio | Tessin

2022 98



## WEISS

75 CL

### Frankreich

#### **Sancerre Les Panseillots AC**

Sauvignon Blanc

Guillerault & Fargette | Loire

2023 66

#### **Chablis La Boissoneuse AC**

Chardonnay

Julien Brocard | Burgund

2022 79

#### **Givry blanc AC**

Chardonnay

Remoissenet Père & Fils | Burgund

2022 77

### Österreich

#### **Grüner Veltliner Langenlois DAC**

Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg | Kamptal

2023 58

#### **Sauvignon Blanc Ehrenhausen DAC**

Sauvignon Blanc

Polz | Südsteiermark

2020 65

### Italien

#### **Attimo DOC**

Pinot Grigio

Paladin | Veneto

2023 56

#### **Arneis delle Langhe DOC**

Arneis

Rocche Costamagna | Piemont

2023 55

## ROSÉ

### Schweiz

#### **Oeil de Perdrix Réserve AOC**

Pinot Noir

Château d'Auvernier | Neuchâtel

2023 68



ROT

75 CL

**Schweiz**

**Pinot Noir Classic AOC**

Pinot Noir

Erich Meier | Zürich

2023 88

**Cuvée 1844 Noir**

Pinot Noir | Merlot

Roland & Karin Lenz | Ostschweiz

2022 77

**Fläscher Pinot Noir Alte Rebe AOC**

Pinot Noir

Hansruedi Adank | Graubünden

2022 97

**Cornalin Tradition AOC**

Cornalin

Bonvin | Wallis

2022 67

**Merlot Due Amici DOC**

Merlot

Bivio & Gialdi | Tessin

2020 68

**Frankreich**

**Château La Communion AC Bordeaux Supérieur**

Merlot

Château La Communion | Bordeaux

2020 74

**Château Phélan-Ségur AC Saint-Estèphe Grand Cru Classé**

Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc

Château Phélan-Ségur | Bordeaux

2017 126

**Châteauneuf-du-Pape AC**

Syrah | Grenache | Cinsault | Mourvèdre

Domaine de Ferrand | Charles Bravay | Rhône

2021 102

**Österreich**

**Pannoterra QWt**

Merlot | Zweigelt | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

Salzl | Burgenland

2019 80





ROT

75 CL

**Italien**

**Yantra IGT**

Cabernet Sauvignon | Merlot  
Sette Cieli | Toscana

2021 56

**Brunello di Montalcino DOCG La Gerla**

Brunello  
Fattoria La Gerla | Toscana

2018 113

**Bric Ginestra Nebbiolo d'Alba DOC**

Nebbiolo  
Paolo Conterno | Piemont

2020 68

**Casa Lupo Valpolicella Ripasso DOC**

Corvina | Corvinone | Rondinella  
Casa Lupo by Paladin | Veneto

2021 57

**Casa Lupo Amarone della Valpolicella DOCG**

Corvina | Corvinone | Rondinella  
Casa Lupo by Paladin | Veneto

2019 106

**Spanien**

**Les Terrasses DOCa**

Garnacha | Carignan  
Alvaro Palacios | Priorat

2020 87

**Crianza Finca La Montesa DOC**

Garnacha  
Bodega Palacios Remondo | Rioja

2020 57

**Elias Mora Crianza DO**

Tempranillo  
Bodega Elias Mora | Toro

2019 66

**Figuero 12 Crianza DO**

Tempranillo  
Bodegas Garcia Figuero | Ribera del Duero

2020 65



# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## ALLERGIKER HINWEIS

Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Auskunft über die in einzelnen Gerichten vorhandenen Allergene. Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitenden.

## PARTNER & LIEFERANTEN

Unsere Lebensmittel beziehen wir wenn immer möglich saisonal und von regionalen Lieferanten aus Zürich und Umgebung. Wir sind stolz auf die langjährige Zusammenarbeit mit folgenden Partnern:

### Fleisch

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel: G. Bianchi AG, Zufikon  
Kalb, Schwein: Angst AG, Zürich  
Rind, Kalb: Ziegler delikat essen AG, Oerlikon

### Fisch

Lachs: Swiss Lachs AG, Lostallo  
Saibling: Fischzucht Bremgarten, Bremgarten

### Backwaren

Feinbackwaren: Manufaktur Confiserie Sprüngli AG, Dietikon  
Brot: Bäckerei Imholz AG, Adliswil

### Kaffee & Tee

Kaffeebohnen: G. Henauers Sohn AG, Höri  
Tee: A. Kuster Sirocco AG, Schmerikon

## ZUSATZLEISTUNGEN

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir bei Speisen zum Teilen einen Aufpreis von CHF 3.00 verrechnen.

## MEHRWERTSTEUER

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer und Service.

## HERKUNFTSDEKLARATION

Fleisch: Rind, Kalb, Geflügel, Schwein: Schweiz  
Fisch: Lachs (Zucht), Saibling (Zucht): Schweiz, Crevetten (Zucht): Vietnam