



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 bis Freitag von 11.30 - 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 | Rhabarber
Holunderblüte | Soda 20 cl 16.5

Negroni Sbagliato


Prosecco | Campari
Martini Rosso 20 cl 17

APÉRO BITES

Sprüngli Flûtes

handgemachte
Blätterteigstangen aus
unserer Manufaktur
3.5

«Luxemburgerli»

Wasabi | Grüner Apfel
Peperoni | Baumnuss
Tomate | Jaipur-Curry
6 

Alpstein Poulet-Praliné

Panko | Selleriepüree
Chipotle
5

VORSPEISEN

Sprüngli Rüebl-Salat

Das Original 14 


Nüsslisalat

Pochiertes Bio-Ei | Speck | Croûtons
French Dressing 22

Frühlings-Blattsalate

Granatapfel | Karamellisierte Pecannüsse
Rettich | Cranberry-Vinaigrette 17  

Caesar Salat

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

Hausgemachte Rinds-Consommé

Brasato-Raviolo | Eierstich
Sherry Gel 18

Gratinierter Caprin du Jura

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

Hausgemachte Kalbspastete

Waldorfsalat | Pistazien
Sauce Cumberland 24

Beef Tatar

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




HAUPTGANG

GARTEN

Tempura-Blumenkohl

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

Gebackene Aubergine

Tahini-Kräutersauce | Granatapfel | Kokosjoghurt
Limette | Minze | Couscous 28 

WASSER

Gebratenes St. Pierre Filet aus Wildfang

Geschmorter Baby-Fenchel | Rüeblli-Buttersauce
Blaue St. Galler Kartoffeln 56

LAND

Saccottino al prosciutto crudo Pasta

Chorizzo-Tomatensugo | Parmesanschaum | Schnittlauch 36

Rinds Short Ribs

48h gegart | Portweinsauce | Getrüffelter Rosenkohl
Tessiner Polenta 38

Zürcher Geschnetzeltes

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

Gefüllte Alpstein Pouletbrust

Pilz-Thymianfüllung | Wilder Broccoli
Wacholder-Rahmsauce | La Ratte Bratkartoffeln 42

UNSERE KLASSIKER

Blätterteig Pastetli

Brätkügelgi | Champignons | Rahmsauce
Babylauch | Romanesco 33

Sprüngli Club Sandwich

Pouletbrust | Speck | Schinken | Bio-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
Trüffel-Mayonnaise + 5



SÜSSE VERSUCHUNG

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

Kakaofrucht Chocolat

Grand Cru Maracaibo Schokoladenmousse | Mandelbiscuit | Passionsfrucht 17

Rhabarber-Kompott

Vanilleglace | Erdbeersauce | Zitronen-Thymian Crumble 14

GLACE & COUPES

Coupe Truffes

Schokoladenglace | Moccaglace | Grand Cru Schokoladensauce
Sprüngli Truffes | 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

Vodka | Espresso | Kaffeelikör
Schokoladensirup
20 cl 18

Grappa di Brunello

La Gerla
Toscana | Italien
2 cl 12

Port Quinta de la Rosa

Tawny 10 Years Old
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 12

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

ROSÉ

Le Grand Huit AOC

Cinsault | Mourvèdre
Château Les Valentines | Provence | Frankreich 12

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

Frankreich

Le Grand Huit AOC

Cinsault | Mourvèdre

Château Les Valentines | Provence

2022 84



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

Brivio & 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

Salz | 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

Figuro 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

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: Schweiz | Schwein: Schweiz, Italien

Fisch

St. Pierre (Wildfang): Frankreich | Crevetten (Zucht): Vietnam

🌱 Vegetarisch 🌱🌱 Vegan