



Herzlich willkommen in unserem Sprüngli Café & Restaurant.

Dieses Jahr feiert die Confiserie Sprüngli ihr 190-jähriges Bestehen.

1836 gegründet, blicken wir heute auf ein einzigartiges Erbe unseres Familienunternehmens und zelebrieren das Jubiläumsjahr mit Freude und Stolz.

Gelebte Tradition und kompromisslose Qualität – dafür steht Sprüngli seit jeher.

Unsere Kreationen erzählen von echter Handwerkskunst
und Liebe zum Detail aus besten Zutaten.

Es erfüllt uns mit besonderer Freude, Sie im Herzstück unseres Sprüngli-Hauses
am Paradeplatz zu begrüßen – hier, wo Tradition auf neue kulinarische
Erlebnisse trifft und besondere Momente entstehen.

Freuen Sie sich auf eine erlesene Auswahl unserer Köstlichkeiten und
geniessen Sie die harmonische Verbindung aus beliebten Sprüngli-Klassikern
und frühlingshaften, kreativen Gerichten.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Momente
in unserem Café & Restaurant am Paradeplatz.

Genuss, der uns zusammenbringt – seit 190 Jahren.

Ihre Confiserie 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

French Bloom Le Blanc 0.0%

Frankreich 10 cl 16

Sancerre Les Panseillots AC

Loire, Frankreich 10 cl 11

Martini Sbagliato

Weisser Martini | Hendrick's Gin
Prosecco 20 cl 17

APÉRO BITES

Sprüngli Flûtes

Handgemachte
Blätterteigstangen aus
unserer Manufaktur
3.5

Savoury Luxemburgerli

Popcorn | Chipotle
Wasabi | Grüner Apfel
Tomate | Jaipur-Curry
6

Black-Tiger-Crevette

Erbsen-Minzcreme
Thymian-Panko | Zitrone
Tomatenmarmelade
6

SALATE

Sprüngli Rüebli-Salat

Das Original 14 

Caesar Salat

Lattich | Croûtons | Parmesan
Kirschtomaten 28 
Schweizer Pouletbrust | Speck 34
Black-Tiger-Crevetten | Speck 36

Blumenkohl Taboulé

Petersilie | Minze | Wildkräutersalat
Granatapfel | Zitronen-Vinaigrette 21  

Frühlings-Blattsalate

Rüebli | Gurken | Sonnenblumenkerne
Kirschtomaten | Kräuter-Vinaigrette 18  

All unsere Salate können Sie nach Ihrem Wunsch ergänzen

+ Pochiertes Bio-Ei 5 
+ Schweizer Pouletbrust 10.5
+ Black-Tiger-Crevetten 10.5

VORSPEISEN

Beef Tatar

Rind | Eigelb | Kapern | Belper Knolle
Geröstetes Kartoffelbrot 28 / 38

Zürcher Riesling-Cremesuppe

Safran-Toastwürfel | Tomatenmarmelade
Schnittlauch 16 

Hering Hausfrauenart

Bismarck-Heringsfilet | Sauerrahmsauce
Kartoffelpuffer | Lachsrogen 21 / 29

Tafelspitz Carpaccio

Kalb | Wildkräutersalat
Meerrettich | Kräuter-Vinaigrette 26



HAUPTGANG

GARTEN

Gebackener Blumenkohl

Selleriejus | Buchweizen | Feta-Thymiancreme
Granatapfel 33 

Orecchiette

Zitronensauce | Burrata | Spinat | Zucchini | Pinienkerne 33 

WASSER

Gebratenes Zanderfilet

Zitronensauce | Guanciale-Speck | Erbsen | Kartoffeln 46

Tagliolini al salmone

Gebeizter Swiss Lachs | Sojasauce | Blattspinat
Petersilie | Lachsrogen 34

LAND

Entrecôte

Rind | Getrüffelter Rosenkohl | Pastinakencreme
Chimichurri | Pommes frites 49

Zürcher Geschnetzeltes

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

Backhendl

Poulet | Gebratener Lattich | Kandierter Speck | Röstzwiebeln
Blauschimmelkäse | Preiselbeeren | Pommes frites 38

UNSERE KLASSIKER

Blätterteig Pastetli

Brätkügeli | Champignons | Rahmsauce
Rüebli | Broccoli 34

Sprüngli Club Sandwich

Schweizer Pouletbrust | Speck | Schinken | Bio-Spiegelei | Pommes frites 37

Sprüngli Burger

Rotkohl | Cheddar | Tomaten | Pommes frites
Black Angus Rind mit Thousand-Island-Sauce 36
Kichererbsen-Rüebli mit Chipotle-Mayonnaise 34 
Bio-Spiegelei | Speck | Avocado + 3 Trüffel-Mayonnaise + 5



DESSERT

SÜSSE VERSUCHUNG

Coupe Rhabarber-Traum

Joghurtglace | Erdbeersorbet | Rhabarber-Kompott
Erdbeersauce | Schlagrahm 18 / 14.5

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

GLACE & KLASSIKER

Coupe Sprüngli

Glace Luxemburgerli Himbeer | Vanilleglace | Himbeerglace
Himbeersauce | Schlagrahm 17

Coupe Truffles

Schokoladenglace | Moccaglace | Grand Cru Schokoladensauce
Sprüngli Truffles | 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



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

Kalb, Poulet: Schweiz | Rind, Schwein: Schweiz, Italien

Fisch

Zanderfilet: Lago Maggiore, Schweiz | Hering: Deutschland
Crevetten (Zucht): Vietnam

🌱 Vegetarisch 🌱 Vegan