



Herzlich willkommen in unserem Sprüngli Café & Restaurant.

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

In diesem Sinne schätzen wir uns besonders glücklich Sie im Herzstück unseres Hauses begrüssen zu dürfen, wo Tradition gelebt und neue Erfahrungen sowie besondere Momente zelebriert werden.

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

French Bloom Le Blanc 0.0%

Frankreich 10 cl 16

Sancerre Les Panseillots AC

Loire, Frankreich 10 cl 11

Prevì Spritz

Prosecco | Rötelci | Cranberry
Thymian 20 cl 16.5

APÉRO BITES

Sprüngli Flûtes

Handgemachte
Blätterteigstangen aus
unserer Manufaktur
3.5

Savoury Luxemburgerli

Kürbis | Amaretto
Lachs | Dill-Senf
Rande | Meerrettich
6

Kartoffel-Schaum

Eigelbcreme
Schalotten | Guanciale
Piment d'Espelette
6

SALATE

Sprüngli Rüebli-Salat

Das Original 14 ✓

Caesar Salat

Lattich | Croûtons | Parmesan
Kirschtomaten 28 ✓

Schweizer Pouletbrust | Speck 34
Black-Tiger-Crevetten | Speck 36

Pochiertes Bio-Ei mit Blattspinat

Kartoffel-Espuma | Speck | Croûtons
Nussbutter | Schwarzer Herbst-Trüffel
Weisse Portweinsauce 26

Herbstliche Blattsalate

Pochierte Birnen | Honig-Thymian Walnüsse
Orangen-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

Kürbiscremesuppe

Amaretto | Karamellisierte Kürbiskerne
Kürbiskernöl | Kürbispulver 16 ✓

Hausgemachte Wildterrine

Sanddorn-Gel | Waldorfsalat
Zwiebelbrioche 24

Serviettenknödel Carpaccio

Eingelegte Pfifferlinge | Wildkräutersalat
Holunderblüten-Preiselbeer-Vinaigrette 18 ✓

+ Hirschrohschinken 5

Sprüngli



HAUPTGANG

GARTEN

Gebackene Aubergine

Tahini-Kräutersauce | Granatapfel | Kokosjoghurt
Limette | Minze | Couscous 32 ✓✓

Steinpilz-Tagliolini

Frische Steinpilze | Petersilie | Parmesan 34 ✓

WASSER

Gebratener Saibling

Pommery Senfsauce | Federkohl | Waldpilze | La Ratte Bratkartoffeln 46

Tagliolini al salmone

Gebeizter Swiss Lachs | Sojasauce | Blattspinat
Petersilie | Lachsrogen 34

LAND

Ossobuco

Kalb | Gremolata | Safran-Risotto 49

Cordon Bleu

Kalb | Flumser Alpkäse | Geräucherter Schinken
Erbsencreme | Zwiebelkonfit | Meerrettich | Kartoffel-Gurkensalat 48

UNSERE KLASSIKER

Blätterteig Pastetli

Brätkügeli | Champignons | Rahmsauce
Rüebli | Wilder Broccoli 34

Sprüngli Club Sandwich

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

Zürcher Geschnetzeltes

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

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

HERBSTLICHE VERSUCHUNG

Coupe Nesselrode

Vanilleglace | Vermicelles | Meringues | Kirschenkompott | Schlagrahm 18

Coupe Birne

Vanille- & Schokoladenglace | Pochierte Birnen
Mandelsplitter | Schokoladensauce | Schlagrahm 18

Portion Vermicelles

Meringues | Kirschenkompott | Schlagrahm 14.5

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

GLACE & KLASSIKER

Coupe Sprüngli

Glace Luxemburgerli Himbeer | Vanilleglace | Himbeerlache
Himbeersauce | Schlagrahm 17

Coupe Truffes

Schokoladenglace | Moccaglace | Grand Cru Schokoladensauce
Sprüngli Truffes | 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
Toskana | 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

Kaffebohnen: 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, Poulet: Schweiz | Schwein: Schweiz, Italien
Hirschrohschinken: Niederlande | Hirsch: Neuseeland | Reh: Österreich

Fisch

Bachsibling (Aquakultur): Bremgarten, Schweiz | Crevetten (Zucht): Vietnam

Vegetarisch Vegan