



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

*Sprüngli*  
190  
JAHRE



# SOMMER-LUNCH BEI SPRÜNGLI

Montag bis Freitag von 11.30 - 14.00 Uhr

## APÉRO EMPFEHLUNGEN

### Champagner Perrier-Jouët Grand Brut

Champagne, Frankreich 10 cl 20

### Le Grand Huit Rosé AOC

Mourvedre | Cinsault  
Provence | Frankreich 10 cl 12

### Arancia Spritz 0.0%

Aperitivo Arancia Orange | Tonic Water  
Orange | Minze 20 cl 12

### French Bloom Le Blanc 0.0%

Frankreich 10 cl 16

## APÉRO BITES

### Sprüngli Flûtes

Handgemachte  
Blätterteigstangen aus  
unserer Manufaktur  
3.5

### Safran-Arancini

Acquerello Risotto  
Zitronensauce | Taleggio  
Basilikum  
6

### Black-Tiger-Crevette

Erbsen-Minzcreme  
Thymian-Panko | Zitrone  
Tomatenmarmelade  
6

## SALATE

### Sprüngli Rüebl-Salat

Das Original 14

### Caesar Salat

Lattich | Croûtons | Parmesan  
Kirschtomaten 28   
Schweizer Pouletbrust | Speck 35  
Black-Tiger-Crevetten | Speck 36

### Tomate-Burrata

Farbige Ochsenherz-Tomaten | Basilikum  
Balsamico-Perlen | Pane Carasau 23

### Sommerliche Blattsalate

Radiesli | Geröstete Piemonteser Haselnüsse  
Blaubeeren | Avocado-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 / 39

### Tomaten-Mango Kaltschale

Ziegenkäse-Tartelette | Zitronengel  
Sellerie | Thymian 18

### Swiss Lachs Tataki

Gemüse-Papaya Salat | Ponzu | Edamame  
Wakame | Schwarzer Sesam 25

### Tafelspitz Carpaccio

Kalb | Wildkräutersalat  
Meerrettich | Kräuter-Vinaigrette 26



## HAUPTGANG

### LAND

#### **Tagliolini «Chef Patrick»**

Angus Rindsfiletwürfel | Tomatenrahmsauce | Kalbsjus 36

#### **Backhendl**

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

### WASSER

#### **Gebratener Wolfsbarsch**

Lauch | Kalamata Oliven | Halbgetrocknete Tomaten  
Thymian | Zitronenrisotto 46

#### **Fregola Sarda mit Meeresfrüchten**

Jakobsmuschel | Pulpo | Schwertmuschel  
Black-Tiger-Crevette | Beurre Blanc 39

### GARTEN

#### **Gebackener Blumenkohl**

Selleriejus | Buchweizen | Feta-Thymiancreme  
Granatapfel 33 🌿

#### **Geschmorter Miso-Spitzkohl**

Röstzwiebeln | Koriander | Granatapfel  
Schwarzer Sesam | Kokos-Zitronengras-Reis 34 🌿🌿

## UNSERE KLASSIKER

#### **Blätterteig Pastetli**

Brätkügeli | Champignons | Rahmsauce  
Rüebli | Broccoli 34

#### **Sprüngli Club Sandwich**

Schweizer Pouletbrust | Speck | Schinken | Bio-Spiegelei | Pommes frites 38

#### **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

### SÜSSE VERSUCHUNG

#### **Kakaofrucht Chocolat**

Grand Cru Schokoladenmousse | Passionsfrucht  
Mandelbiskuit 17

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

### GLACE & KLASSIKER

#### **Coupe Sprüngli**

Luxemburgerli Himbeer | Vanilleglace | Himbeerglace  
Himbeersauce | Schlagrahm 17

#### **Coupe Truffles**

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

#### **Schweizer Eiskaffee**

Cremig 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, Schwein: Schweiz | Rind: Schweiz, Irland

### Fisch / Meeresfrüchte

Wolfsbarsch: Griechenland | Crevetten (Zucht), Tuna: Vietnam  
Jakobsmuschel: Japan | Pulpo: Marokko  
Schwertmuschel: Frankreich | Grünschalmuschel: Neuseeland

🌿 Vegetarisch 🌿🌿 Vegan