



GASTFREUNDSCHAFT HAT TRADITION

Nicht ohne Grund ist Sprüngli eines der traditionsreichsten Cafés in Zürich. David Robert Sprüngli schenkte an der Zürcher Landesausstellung 1883 als Premiere in der Schweiz zum ersten Mal öffentlich Kaffee aus. Er hatte damit so grossen Erfolg, dass er im 1. Stock über der Confiserie Sprüngli am Paradeplatz einen sogenannten «Erfrischungsraum» einrichtete, der rauchfrei war. In jener Zeit war dies in Zürich etwas sehr Ungewöhnliches. Auch deshalb, weil Damen ohne Herrenbegleitung einen schmackhaften Sprüngli-Kaffee aus edelsten Arabica-Bohnen geniessen konnten.

Das Café Sprüngli spielte eine massgebende Pionierrolle in der Kaffeekultur von Zürich.

Sprüngli



DESSERT, GLACEN & COUPES – ERFRISCHEND, KÖSTLICH UND NATÜRLICH

Unser Haus steht für beste Qualität und einmalige Frische. Die beliebten Sprüngli-Dessertkreationen werden aus den besten natürlichen Zutaten hergestellt.

Frische Früchte, Sprüngli-Chocolade sowie echte Vanille machen unsere Glaces zu einem besonders intensiven Genussserlebnis.

Lassen Sie sich von unseren Dessertkreationen inspirieren oder stellen Sie unsere Glace-Sorten selber zusammen.

Sprüngli

DESSERT BEI SPRÜNGLI

UNSERE COUPES KLASSIKER

Truffes

mit Chocoladenglace, Moccaglace,
Grand Cru Chocoladensauce,
Chocoladen-Truffes und Schlagrahm 17.00

Sprüngli

mit Vanilleglace, Himbeerglace,
Himbeersauce, Himbeer-Luxemburgerli
und Schlagrahm 17.00

Dänemark

mit Vanilleglace, Grand Cru
Chocoladensauce, karamellisierten Mandeln
und Schlagrahm 17.00 / 13.50

Beeren

mit Joghurtglace, Erdbeersorbet, gemischte
Beeren, Granola und Schlagrahm 18.00 / 14.50

GENUSSVOLL

Sprüngli Waffeln

mit Vanilleglace, Fleur de sel Caramel
und Haselnusskrokant
und
mit Erdbeersorbet, Banane und Grand Cru
Chocoladensauce 19.50

EISKAFFEEES / EISCHOCOLADE

Schweizer

mit weich gerührtem Moccaglace,
Kaffee und Schlagrahm 15.00

Wiener

mit Vanilleglace, Kaffee
und Schlagrahm 16.00

Affogato al caffè

mit Vanilleglace, Espresso
und Haselnusskrokant 13.50 / 9.50

Eischocolade

mit Vanilleglace, Chocolat froid
und Schlagrahm 16.00

DESSERT BEI SPRÜNGLI

SORBET

Sgroppino al limone

mit Zitronensorbet, Prosecco und Xellent Vodka 15.00

Alphonso

mit Mangosorbet, Champagner,
Piment d'Espelette und Mandelkrokant 15.00

MILCHSHAKES

Unsere Bestseller

- mit Chocoladenglace, Grand Cru
Chocoladensauce und Schlagrahm 12.50
- mit Vanilleglace, Fleur de sel Caramel
und Schlagrahm 12.50
- mit Erdbeersorbet, Erdbeersauce
und Schlagrahm 12.50

Oder fragen Sie unsere Service Spezialisten für
einen Milchshake nach Ihrer Wahl.

KIDS

Hula Hoop Coupe

Glacekugel nach Deiner Wahl
mit Erdbeersauce, Marshmallow,
Chocoladen-Popcorn und Schlagrahm 9.50

UNSERE GLACE / SORBET SORTEN

Vanille / Chocolate / Haselnuss / Himbeer /
Joghurt / Mocca / Pistazien / Stracciatella

Sorbet Aprikose / Sorbet Citron / Sorbet Erdbeer /
Sorbet Mango

pro Kugel 5.00
mit Rahm +2.00

PÂTISSERIE – UNSERE KLASSIKER

Pâtisserie Himbeer 11.50
Crèmeschnitte 7.50
Truffes-Cake Schnitte 9.50

Unsere Service Spezialisten informieren
Sie gerne über das saisonale Angebot.

DESSERT BEI SPRÜNGLI

PRALINÉS



Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise ein und
geniessen Sie unsere zartschmelzenden Pralinés und
Truffes mit einem exklusiven Portwein «Quinta de
la Rosa 10 years old» oder einem passenden Getränk
aus unserer Karte – wir beraten Sie gerne.

3 Pralinés	8.50
5 Pralinés	13.50
7 Pralinés	18.00
3 Pralinés und 5 cl Portwein	18.50

LUXEMBURGERLI



Die luftig-leichte Versuchung aus dem Hause Sprüngli.
Geniessen Sie Ihre Luxemburgerli nach Wahl: Die
Aromenvielfalt reicht von echter Bourbonvanille,
Schokolade, Caramel/Fleur de Sel und Champagner bis
hin zu Himbeer & Zitrone. Mit den Monats-Créations
kommen laufend neue unwiderstehliche Geschmacks-
richtungen dazu. Gönnen Sie sich ein Glas Champagner
Perrier-Jouët Brut.

3 Luxemburgerli	6.00
5 Luxemburgerli	10.00
10 Luxemburgerli	19.00
3 Luxemburgerli und 1dl Champagner	26.00



LUST AUF EINE TASSE XOCOLATL?

So nannten die Azteken das Getränk, das sie aus demselben Cacao herstellten, aus dem wir unsere köstliche Chocolate kreieren – nach dem unveränderten Rezept von David Sprüngli.

Falls Sie lieber etwas anderes trinken: Versuchen Sie doch mal unseren hausgemachten Eistee oder den schmackhaften Sprüngli-Kaffee aus edelsten Bohnen in seinen vielen Variationen!

ARABICA KAFFEE

Kaffee Crème	5.50
Milchkaffee	6.20
Espresso	5.30
Doppelter Espresso	7.30
Cappuccino	6.20
Flat White	8.00
Kaffee Mélange	6.80
Latte Macchiato	7.00
Caffè Americano	7.30
Corretto Grappa	8.50

KALTER KAFFEE

Caffè freddo	8.00
Caffè Shakerato	6.50
Shakerato corretto Amaretto	9.50
Cold Brew	6.50
Haselnuss Cold Brew	7.00

KAFFEE-KREATIONEN

Parade-Kaffee mit Espresso, Chocolat Chaud, 2cl Amarula-Liqueur und Schlagrahm	14.50
Schweizer-Kaffee mit Kaffee, 2cl Kirsch und Schlagrahm	12.50
Sprüngli-Kaffee mit Kaffee, 2cl Cointreau und Schlagrahm	12.50
Amaretto-Kaffee mit Kaffee, 2cl Amaretto, Schlagrahm und Caramel	12.50
Kaffee Baileys mit Kaffee, 2cl Baileys und Schlagrahm	12.50
Bicerin torinese mit Espresso, Grand Cru Chocolate, Milchschaum und Haselnusscrunch	8.50

Geniessen Sie unsere Kaffee-Spezialitäten auch
mit laktosefreier Milch; mit Hafermilch +0.50

HAUSGEMACHTE CHOCOLADE

Bekanntes und beliebtes Getränk, das aus Grand Cru-Chocolade 70% nach einem überlieferten Hausrezept hergestellt wird.

Chocolat Chaud 7.90
mit Espresso 9.70
mit Hafermilch (vegan) 8.50

Chocolat Mélange 9.50
mit Bacardi Rum oder Baileys 15.50

Sprüngli Caramelito
mit Chocolat Chaud, Espresso,
Milchschaum und Caramel 11.50

Chocolat Froid 7.90

Geniessen Sie unsere hausgemachte
Chocolade auch mit laktosefreier Milch.

FÜR GRAND CRU LIEBHABER

Grand Chocolat Chaud
mit Grand Cru Chocoladenschaum 9.70

Grand Chocolat Froid
mit Grand Cru Chocoladenschaum 9.70

Chocolat Dalgona
mit kalter Milch, Haselnusscrunch
und Grand Cru Chocoladenschaum 8.70



Falls Sie diese Köstlichkeit auch Zuhause
geniessen möchten – in unserem Verkaufsgeschäft
finden Sie die «Chocolat Chaud» zum Selbermachen.

BIO TEE

Unsere Teesorten stammen ausschliesslich aus kontrolliertem biologischem Anbau. Die edlen Beutel sind handgefertigt.

Weisser Tee mit Pfirsich-Aroma «White Peach»
Weisser Tee, veredelt mit natürlichem Pfirsicharoma.

Japanischer Grüntee «Japanese Sencha»
Erfrischender Grüntee mit rundem, herbem Aroma.

Genmaicha
Grüner Tee mit geröstetem Reis, erfrischend mit fruchtiger Note.

Grüntee mit exotischem Frucht-Aroma «Green Tropic»
Zarter Grüntee in Harmonie mit den Aromen exotischer Früchte.

Zealong
Oolong-Tee aus Neuseeland mit milder fruchtiger Note.

English Breakfast «Ceylon Sunrise»
Belebender Schwarztee aus Sri Lanka, kräftig im Geschmack.

Darjeeling «Purple Breeze»
Indischer Schwarztee mit der charakteristischen zart-lieblichen Würze.

Earl Grey «Gentle Blue»
Indischer Schwarztee mit zitronig-frischem Bergamotte-Aroma.

Bio-Schwarztee mit Vanille «Black Vanilla»
Schwarzer Tee aus Kolumbien mit feinsten Bourbon-Vanille, vollendet mit einer leichten Note von Kakaobohnen.

BIO TEE

Rooibos-Tangerinetea «Rooibos Tangerine»

Rotbusch-Tee aus Südafrika, koffeinfrei und fruchtig.

Früchtetee «Red Kiss»

Sinnlich-spritzige Frucht-Mischung aus besten Früchten.

Kamille-Orangenblütentea

«Camomile Orange Blossoms»

Milde Kamille mit zarten Orangenblüten, wirkt beruhigend.

Marokkanischer Minztee «Moroccan Mint»

Echte Marokko-Minze, belebend und erfrischend.

Verveinetea «Verbena»

Echtes Eisenkraut aus Marokko, stärkend und erfrischend.

Kräutertea «Ginger Lemon Dream»

Scharf-vitalisierende Komposition auf der Basis von Zitronengras und Ingwer.

Schweizer Kräutertea «Piz Palü»

Betörende Bergkräuter aus den Alpen, wirkt anregend.

5.50

Tee Portion

Geniessen Sie unsere Tees in der Portionengrösse

7.80

LATTE SPEZIALITÄTEN

Chai Latte

mit indischem Schwarztee, Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelke und Milch

6.50

Matcha Latte

mit japanischem Bio Matcha und Hafermilch

6.50

SÄFTE UND SMOOTHIES

Frischer Orangensaft

2.0 dl 7.50

3.0 dl 9.80

Frischer Grapefruitsaft

2.0 dl 7.50

3.0 dl 9.80

Green Power

mit Spinat, Apfel, Pfirsich und Kokosnussmilch

2.0 dl 8.90

Very Berry

mit Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Banane

2.0 dl 8.90

La Vie en rose

mit Mango, Erdbeeren, Ananas und Minze

2.0 dl 8.90

Lassi Mango

mit Joghurt, Mango, Zitrone und Kardamom

2.0 dl 7.50

3.0 dl 9.80

SOFTGETRÄNKE

Passugger

3.5 dl 5.80

5.0 dl 7.10

Allegra

3.5 dl 5.80

5.0 dl 7.10

Schweppes Tonic

2.0 dl 5.80

Schweppes Bitter Lemon

2.0 dl 5.80

Schweppes Ginger Ale

2.0 dl 5.80

Coca Cola, Zero

3.3 dl 5.80

Sprite

3.3 dl 5.80

Fanta

3.3 dl 5.80

Apfel Shorley

3.3 dl 5.80

Rivella Rot, Blau

3.3 dl 5.80

San Bitter

1.0 dl 6.00

HAUSGEMACHTER BIO EISTEE

Eistee Classique

3.0 dl 6.50

Eistee Marokkanische Minze

3.0 dl 6.50

ALKOHOLFREIE DRINKS

Hugo Virgin

mit Ginger Ale, Minze, Limette und Holunderblütensirup

2.0 dl 10.00

Cold Brew Tonic

mit Schweppes Tonic, Zitrone und Zitronenthymian

3.0 dl 10.00

CHAMPAGNER

Perrier-Jouët Grand Brut

Chardonnay, Pinot Noir,	1.0 dl	20.00
Pinot Meunier	7.5 dl	120.00

Perrier-Jouët Blason Rosé

Chardonnay, Pinot Noir,	1.0 dl	23.00
Pinot Meunier	7.5 dl	130.00

Veuve Cliquot Brut

Chardonnay, Pinot Noir,		
Pinot Meunier	7.5 dl	130.00

Kir Royal

mit Crème de Cassis und Perrier-Jouët Grand Brut	1.0 dl	19.50
---	--------	-------

PROSECCO

Valdobbiadene DOCG

Col de' Salici, Veneto	1.0 dl	11.00
Glera	7.5 dl	70.00

SPRITZ

Aperol Spritz

mit Prosecco, Aperol und Sodawasser	2.0 dl	14.50
-------------------------------------	--------	-------

Aperol Grapefruit Spritz

mit Prosecco, Aperol und Pink- Grapefruit-Saft	2.0 dl	16.50
---	--------	-------

Hugo

mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Sodawasser	2.0 dl	14.50
--	--------	-------

Tocco Rosso

mit Prosecco, Campari, Minze und Holunderblütensirup	2.0 dl	14.50
---	--------	-------

Limoncello Spritz

mit Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon und Sodawasser	2.5 dl	16.50
--	--------	-------

Negroni Sbagliato

mit Prosecco, Campari und Martini Rosso	2.0 dl	16.50
--	--------	-------

Gespitzter Weisswein

süss oder sauer	2.0 dl	10.50
-----------------	--------	-------

BIER

Turbinenbräu Gold Sprint

3.3 dl	6.00
--------	------

Ittinger Klosterbräu Amber

3.3 dl	6.50
--------	------

Appenzeller Leermond

(alkoholfrei)	3.3 dl	6.50
---------------	--------	------

Erdinger Weissbier

5.0 dl	8.40
--------	------

WEISSWEINE

Petite Arvine Tradition

Charles Bonvin, Wallis	1.0 dl	10.00
Petite Arvine	7.5 dl	70.00

Ried Gaisberg

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	1.0 dl	11.00
Riesling	7.5 dl	77.00

Sancerre Les Panseillots

Caves du Prieuré, Loire	1.0 dl	11.00
Sauvignon Blanc	7.5 dl	77.00

ROSÉ

Le Grand Huit Rosé

Château Les Valentines, Provence	1.0 dl	12.00
Mourvedre, Cinsault	7.5 dl	84.00

ROTWEINE

1844 Ballenz

R. & K. Lenz, Thurgau	1.0 dl	11.00
Pinot Noir, Zweigelt, Cabertin	7.5 dl	77.00

Parada de Atauta

Dominio de Atauta, Ribera del Duero	1.0 dl	10.00
Tempranillo	7.5 dl	70.00

Chianti Classico

Poggio Scalette, Toscana	1.0 dl	10.00
Sangiovese	7.5 dl	70.00

PASSEND DAZU

Kalamata Oliven

5.00

Kleine knusprige Flûtes

3.50

APERITIFS & BITTER

Campari	23 % 4 cl	9.00
Cynar	16.5 % 4 cl	9.00
Martini Bianco, Rosso	15 % 4 cl	9.00
Pernod	40 % 2 cl	7.50
Appenzeller	29 % 4 cl	10.00
Fernet Branca	39 % 2 cl	9.00
Averna Amaro Siciliano	32 % 4 cl	9.00

SHERRY & PORTO

Sherry fino Tio Pepe	15 % 4 cl	9.00
Porto Quinta della Rosa		
10 years old	19.5 % 5 cl	11.00

DIVERSE SPIRITUOSEN

Hendrick's Gin	41.4 % 4 cl	14.00
Rum Bacardi	37.5 % 4 cl	11.00
Rum Zacapa No 23		
Gran Reserva	40 % 4 cl	15.00
Vodka Xellent	40 % 4 cl	12.00
Whisky Johnnie Walker		
Black Label 12 Years	40 % 4 cl	12.00
Whisky Chivas Regal	40 % 4 cl	12.00
Cointreau	40 % 2 cl	12.00
Cognac Rémy Martin	40 % 2 cl	12.00
Grappa di Brunello		
La Gerla, Toscana, Italien	43 % 2 cl	12.00
Williamine du Valais Morand	43 % 2 cl	7.00
Kirsch Original Willisauer	37.5 % 2 cl	6.00

LONGDRINKS

Xellent Vodka mit Bitter Lemon		17.00
Hendrick's Gin Tonic / Bitter Lemon		17.00
Bacardi Cola		15.00
Whisky Johnnie Walker mit Cola		16.00
Campari Orange		14.00

LIKÖRE

Baileys Original Irish Cream	17 % 4 cl	10.00
Amaretto Disaronno Originale	28 % 4 cl	10.00
Limoncello		
Villa Massa di Sorrento	30 % 4 cl	10.00

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

ALLERGIKER HINWEIS

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

ZUSATZLEISTUNGEN

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

MEHRWERTSTEUER / SERVICE

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

Wir danken Ihnen, dass Sie im Restaurant nur Artikel konsumieren, die mit der Gastronomie unterliegenden Mehrwertsteuer abgerechnet sind. Gerne machen wir Sie darauf aufmerksam, dass die Plätze für konsumierende Gäste reserviert sind.

Wir danken für Ihr Verständnis.

JUGENDSCHUTZGESETZ

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige sowie von Wein, Bier und vergorenem Most an unter 16-Jährige. Wir dürfen einen Ausweis verlangen.

ACHTUNG TASCHENDIEBE

Leider haben auch wir manchmal ungewünschten Besuch. Bitte achten Sie gut auf Ihre Taschen.