

...LIVE PIANO IM SALON ROUGE...

ab November bis Ende Januar jeden Donnerstag bis Samstag ab 20:00 Uhr

**HERZLICH WILLKOMMEN
BEI PÉCLARD ZÜRICH
IM SCHOBER**

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Mittwoch 8.00 bis 19.00 Uhr
Donnerstag bis Samstag 8.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag & Feiertage 9.00 bis 19.00 Uhr

Besuchen Sie auch unsere anderen Betriebe!

**COCO GRILL & BAR AM PARADEPLATZ
KIOSK AM HAFEN RIESBACH
WILDPARK LANGENBERG
PUMPSTATION
RESTAURANT FISCHER'S FRITZ**

...IHRE FEIER IM LEGENDÄREN SCHOBER...

ob geschäftlich oder privat, ob Aperitif mit Live Musik oder Geburtstagsfest auf unserer Altstadt-Terrasse oder Ihre Hochzeit in der zünftigen Zürichstube.
Gerne organisieren wir Ihre Anlässe individuell und machen sie zu einem unvergesslichen Ereignis.

Z'MORGE

Kafi complet

1 Gipfeli und Brot oder 3 Scheiben Hausbrot
Serviert mit Butter, Honig oder Konfitüre « Comptoir des Confitures »

1 Tasse Kaffee, Espresso oder Milchkaffee	11.50
1 Cappuccino oder Latte Macchiato	12.50
1 Portion Kaffee oder Frühstückstee-Sélection Schwarzenbach oder	
1 Tasse 3dl Schokolade	14.50

Schober z'Morge

Körbchen mit Gipfeli und Brötli
Serviert mit Butter, Honig und Konfitüre « Comptoir des Confitures »
Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft 2 dl

1 Tasse Kaffee, Espresso oder Milchkaffee	18.50
1 Cappuccino oder Latte Macchiato	19.50
1 Portion Kaffee oder Frühstückstee-Sélection Schwarzenbach oder	
1 Tasse 3dl Schokolade	21.50

Péclard z'Morge

Körbchen mit Gipfeli und Brot
Serviert mit Butter, Honig und Konfitüre « Comptoir des Confitures »
2 Eier im Glas
Birchermüesli
Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft 2 dl

1 Tasse Kaffee, Espresso oder Milchkaffee	29.50
1 Cappuccino oder Latte Macchiato	30.50
1 Portion Kaffee oder Frühstückstee-Sélection Schwarzenbach oder	
1 Tasse 3dl Schokolade	32.50

SCHOBER BRUNCH

Prosecco « Canevari »

Aus unserer Backstube

Körbchen mit Gipfeli und Brotauswahl
serviert mit Butter, Honig und Konfitüre « Comptoir des Confitures »

Der Schober Klassiker

Hausgemachtes Birchermüesli
oder
Joghurtschale mit frischen Früchten

Eierspeisen & Salziges

Rührei nature

Portion Schinken und Käse

Getränke

Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft

1 Portion Kaffee oder
Frühstückstee Sélection « Schwarzenbach »
oder hausgemachte Schokolade

48.00

Unsere Frühstücks-Angebote erhalten Sie den ganzen Tag!

Z'MORGE À LA CARTE

Croissant	1.90
Pain au chocolat	2.40
Laugengipfel	1.50
Maisbrötli	1.50
Feigenbrötli	1.80
Brioche	1.80
Zopf-Tierli	3.00
Sonnenblumenbrötli	1.50
Dinkelbrötli	1.50
Butterbretzel	3.00
Portion Butter	2.00
Portion Konfitüre« Comptoir des Confitures »	2.20
Portion Honig	2.00
Portion Käse	6.00
Portion Schinken und Salami	6.00
Portion Speck gebraten	4.50

MÜESLI UND JOGHURT

Birchermüesli « Schober » gross	12.80
mit Schlagrahm	+2.00
Birchermüesli « Schober » klein	7.50
mit Schlagrahm	+2.00
Joghurtschale mit Früchten gross	12.80
Joghurtschale mit Früchten klein	7.50

EIERSPEISEN

Ein hartgekochtes Ei	3.50
Zwei Eier im Glas	7.00
Zwei Spiegeleier	7.50
Zwei Spiegeleier mit Speck oder Schinken	11.50
Rührei nature	8.50
auf Toast	11.00
Rührei mit Speck oder Schinken	12.50
auf Toast	15.00
Omelette nature	13.00
Omelette « Schober » mit Schinken, Käse und Kräutern	16.50
Salat klein/gross	6.00/ 11.50

BAGELS

Bagel mit Frischkäsefüllung, Salat, getrockneten Tomaten	8.50
Bagel mit Ziegenkäse, Salat und Basilikumpesto	9.50
Bagel mit Salami, Peperoni, Salat	9.50
Bagel mit Lachs, Meerrettichschaum und Zwiebelringen	11.50

SALATE

Förstersalat mit sautierten Champignons und Speck	18.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	16.50

KALTE GERICHTE

Rindstatar mit Toast	22.50
Stück Alpkäse mit Feigensenf und Früchtebrot	14.50
Schüblig vom Bauernhof mit Hausbrot	12.50

SUPPEN

Gulaschsuppe	12.50
Tagessuppe	11.50
Gerstensuppe	10.50
mit Schüblig	15.50

FLAMMKUCHEN

« Original » Der Klassiker mit Käse, feinem Speck und Zwiebeln	16.00
« Förster Art » Mit sautierten Champignons, Zwiebeln, Speck und Käse	17.00
« Italien » Mit Parmesan, Rohschinken und Rucola	18.50
«Glasgow » Mit schottischem Rauchlachs, Kapern und Dill	18.00
«Geiss » Mit Ziegenkäse und Feigen	17.50

QUICHE

Käsequiche	6.80
Gemüsequiche	6.80
Lauch-Speckquiche	6.80
Serviert mit einem Jungblattsalat mit Kräutern klein/gross	+6.00/ 11.50

In unserer Vitrine finden Sie jeden Tag auch eine Auswahl an feinen Brötli und salzigen Häppchen.

GLACÉ UND COUPE

Eis-Kafi (Moccaglace mit Espresso und Rahm)	11.80
Eis-Schoggi (Schokoladenglace mit heisser Schokolade und Rahm)	11.80
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladen-Sauce, Mandelsplitter, Schlagrahm	14.50
Coupe Heisse Liebe Vanille- und Erdbeerglace, mit heissen Beeren und Rahm	14.50
Coupe Baumnuss Baumnuss-, Schokoladen- und Vanilleglace, Rahm, Caramel-Sauce, Croquant-Streusel	14.50
Bananensplit Vanille- und Schokoladenglace, Rahm, Bananen, Schokoladen-Sauce, Mandelsplitter	14.50
Coupe Nesselrode Vanilleglace, Vermicelles, Merinques, Rahm	15.50
Portion Vermicelles	7.50

HAUSGEMACHTE GLACÉS

Rahm-Glace
Schokolade, Vanille, Mocca, Baumnuss, Zimt

Frucht-Sorbets
Zitrone, Mango, Erdbeer

1 grosse Kugel	5.20
2 Kugeln nach Wahl	7.80
3 Kugeln nach Wahl	9.80
mit Schlagrahm	+2.00

HAUSGEMACHTE DESSERTS

**AUS UNSERER BACKSTUBE FINDEN SIE IN
DER VITRINE IM LADEN**

SCHOKOLADEN

Der hausgemachte Schober-Klassiker

heiss oder kalt	3 dl	7.50
mit Mocca	3 dl	8.50
mit Schlagrahm		+1.50

Heisse Spezial-Schokoladen

3 dl Schoggi mit Schlagrahm und		
Kirsch	4 cl	14.00
Cognac	4 cl	14.00
Williams	4 cl	14.00
Rum	4 cl	14.00
Grand Marnier	4 cl	14.00
Amaretto	4 cl	14.00
Spekulatiuslikör	4 cl	14.00

Milch

heiss oder kalt	3 dl	4.50
Laktose freie Milch	3 dl	5.50
Sojamilch	3 dl	5.50
Whiskey Latte (Glenfiddich)	3 dl(4 cl)	13.50

Ovomaltine

heiss oder kalt	3 dl	5.50
-----------------	------	------

KAFFEE

	Kännchen	Tasse
Crème	7.90	4.90
Milchkaffee	8.20	5.20
Espresso		4.90
Doppio		6.20
Pott Crème		6.90

Spezialitäten

Cappuccino		5.90
Latte Macchiato		6.90
Kaffee Mélange		6.40
Coretto Grappa		6.90
Cafe Shakerato		7.20

Haus-Kafi 8.50
mit 1 Kugel Vanilleglace auf Kaffeecrème und Schlagrahm

Irish Kafi 13.00
2 cl Tullamore Whiskey
Schlagrahm

Swiss Kafi 13.00
2 cl Zuger Kirsch
Schlagrahm

French Kafi 13.00
2 cl Grand Marnier
Schlagrahm

FRUCHTSÄFTE UND MINERAL

Schober-Karaffe Wasser mit oder ohne Kohlensäure	3.3 dl	5.00
	7.5 dl	8.50
Frisch gepresst		
Orangensaft	2.0 dl	6.80
Grapefruitsaft	2.0 dl	6.80
Citron pressé	0.5 dl	5.80
Erdbeer und Kiwisaft (je nach Saison)	2.0 dl	7.80
Offen		
Apfelsaft vom Bauernhof	3.0 dl	5.50
Apfelshorle	3.0 dl	5.50
Im Fläschli		
Tomatensaft	2.0 dl	5.80
Rivella rot, blau, grün	3.3 dl	5.50
Elmer Wasser mit / ohne Kohlensäure	3.3 dl	5.50
Sinalco Cola, Sinalco Cola zero	3.0 dl	5.50
Tonic, Bitter-Lemon, Ginger Ale	2.0 dl	5.50
Elmer Citro	3.0 dl	5.50
Sinalco classic	3.0 dl	5.50
Sanbitter	1.0 dl	4.50
Gazosa nach Angebot	3.3 dl	6.50
Traubensaft	2.0 dl	5.50

BIER

Im Fläschli		
Einsiedler Lager hell	3.0 dl	5.60
Einsiedler Lager hell	5,8 dl	7.90
Einsiedler Spezial Dunkel	3.0 dl	5.60
Erdinger Weissbier	5.0 dl	8.40
Alpenbier	3.0 dl	5.60
Sonnwendlig alkoholfrei	3.0 dl	5.60

WEINBAR

SCHAUMWEINE

Prosecco DOC, Canevari	1 dl 9.50	7.5 dl 66.00
Champagne Nominé Renard brut, Villevenard	1 dl 12.00	7.5 dl 82.00

WEISSWEINE

Riesling & Sylvaner , 2011 Turmgut Erlenbach, Schweiz	1 dl 7.50	7.5 dl 53.00
Heida Visperterminen, AOC, 2011 St. Jodern Kellerei, Wallis, Schweiz	1 dl 8.50	7.5 dl 56.00
Sauvignon Blanc 2011 Domaine d'Astruc, Vin du pays d'oc, France	1dl 6.00	7.5 dl 39.00

ROSÉWEIN

Federweisser, 2011 Turmgut Erlenbach, Schweiz	1 dl 7.50	7.5 dl 53.00
---	-----------	--------------

ROTWEINE

Pinot Noir, 2011 Turmgut Erlenbach, Schweiz	1 dl 7.50	7.5 dl 53.00
Zweigelt 2010 Leopold Aumann	1dl 8.00	7.5 dl 55.00
Cabernet Sauvignon, 2010 Domaine d'Astruc, Vin du pays d'oc, France	1dl 6.00	7.5 dl 39.00

APÉRITIF-SPIRITUOSEN-LIKÖRE

Martini weiss / rot 15%	4 cl	9.00
Campari 23%	4 cl	9.00
Campari Orange		13.50
Campari Soda		10.50
Aperol Spritz/Hugo/		13.50
Kir Royal		15.50
Cynar 16.5%	4 cl	9.00
Pastis 45%	4 cl	9.00
Ramazzotti, Averna, Fernet Branca 30%	4 cl	9.00
Amaro Montenegro 23%	4 cl	9.00
Sherry Tio Pepe, Napoleon 17%	4 cl	9.00
Porto blanco Sandemann 20%	4 cl	9.00
Säntis Cream 18 %	4cl	9.00
Kirsch Fassbind 40%	2 cl	9.00
Williamine Morand 43%	2 cl	9.00
Grappa di Barolo 42%	2 cl	9.00
Grappa Tignanello 42%	2 cl	18.00
Held Vodka 37.50%	4 cl	9.00
Bombay Gin, 40%	4 cl	10.00
Säntis Malt Whiskey 40%	4 cl	10.50
Ballentines 40%	4 cl	10.50
Tullamore Dew	4 cl	10.50
Havanna Club Reserva 40%	4 cl	9.00
Otard XO 40 %	2 cl	18.00
Rémy Martin VSOP 40%	2 cl	10.50
Rémy Martin XO 40%	2 cl	18.00
Brandy Vecchia Romagna 38%	2 cl	10.50
Grand Marnier 40%	2 cl	9.00
Amaretto Disaronno 28%	2 cl	9.00
Diverse Long-Drinks	ab	14.50

HANDGEPFLÜCKTE TEES

« Sélection Schwarzenbach »

INDISCHER SCHWARZTEE

N° 1 Darjeeling 2nd flush Singbulli SFTGFOP 1	8.80
Wunderbarer Sommer-Darjeeling mit duftiger Muskatnote	
N 2 Sikkim Temi FTGFOP 1	8.80
Zarter Geschmack mit intensiver Frische	
N° 3 Assam Halmari FGTGFOP	9.20
Aussergewöhnliche Rarität, vollmundig wuchtig mit wunderbar malziger Note	
N° 4 Assam Borpatra CTC	8.00
Frische, florale Note, ideal zum Frühstück mit Milch	

SCHWARZTEE AUS NEPAL

N° 6 Nepal Kuwapani SFTGFOP 1	8.40
Duftig würziger Aufguss mit harmonischem Charakter	

SCHWARZTEE AUS CEYLON

N° 7 Ceylon OP1 Adawatte	8.40
Kraftvoller Tee mit fruchtigem Lemon-Flavour	
N° 8 Ceylon FBOPF ex Tippy New Vithanakande	8.80
Typisches hocharomatisches Lemon-Flavour, untermalt mit einer feinen Würze	

SCHWARZTEE AUS CHINA

N° 10 China Pan Yong Golden Needle (Fujian)	9.00
Angenehm voller Geschmack, mittelkräftig mit schokoladenen Nuancen	

SCHWARZTEE AUS KENIA

N° 11 Kenia TGFOP Malaika 8.20
Idealer Morgentee, angenehm fruchtbetont und mittelkräftig

N° 12 English Breakfast Tee 8.00
Kräftiger Assam/Ceylon Blend, der auch mit einem Schuss Milch vorzüglich mundet

OOLONG

N° 13 Formosa Jade Oolong Dung Ti 10.00
Eleganter, leicht fermentierter Oolong mit einem blütenhaften Flavour

GRÜNTEE AUS CHINA

N° 15 Gunpowder 1st Grade bio 8.00
Bekannter Grüntee, mittelkräftig, leicht herb mit vollem Geschmack

N° 16 Lung Ching Grade 2 bio (Zhejiang) 9.00
Himmlisch, samtig fein und weich, mit leichter Süsse im Gaumen und feinen nussigen Nuancen

GRÜNTEE AUS JAPAN

N° 20 Gyokuro Asahi bio 11.60
Geschützt unter Schattenbäumen entsteht ein superber Tee mit einer feinen, süsslichen Nuance

N° 21 Sencha bio 9.20
Mittelkräftiges, angenehm rundes Aroma mit feiner Würze

WEISSERTEE AUS CHINA

N° 22 Pai Mu Tan Supergrade 8.80
Milder Geschmack, der an einen warmen Sommernachmittag unter Lindenbäumen erinnert

N° 23 White Flowery Pekoe W901 12.20
Samtig weich und lieblich-süßes Bouquet — eine Rarität aus der Provinz Fujian

GELBER TEE AUS CHINA

N° 24 China Yellow Sun 9.00
Vollmundig, weich und geschmeidig, mit Duft nach frischem Brot, kaum spürbare Gerbsäure

JASMIN TEE AUS CHINA

N° 25 Jasmin Chung Feng (Fujian) 9.00
Frische Jasminblüten werden mehrmals dem Tee beigemischt, intensiver Geschmack mit feiner Herbe

N° 26 Jasmin « Dragon Phoenix Pearl » (Fujian) 10.80
Ein Jasmingedicht von aussergewöhnlicher Qualität, frisch und himmlisch

AROMATISIERTER SCHWARZTEE

N° 27 Earl Grey 8.00
Feinster Ceylon Blatt-Tee mit vielen Jasminblüten, aromatisiert mit Bergamottöl

N° 28 Mango 8.00
Ceylon Blatt-Tee mit naturidentischem Mangoaroma, Blüten und Mangostücken

N° 29 Sweet Orange 8.00
Feinster Ceylon Blatt-Tee mit süß-fruchtigem Orangengeschmack

N° 30 Vanille 8.00
Ceylon Tee mit Bourbon-Vanille

CHINA RAUCHTEE

N° 31 Terry Lapsang Souchong (Fujian) 8.00
Der Chinesische Klassiker, geröstet in grossen Bambuszylindern, bester Grade

INDISCHER GEWÜRZTEE

N° 32 Tschai Tee 10.60
Zimt, Ingwer, Nelken, schwarzer Pfeffer, Kardamon und Weissdornblüten — kräftig würzig

AROMATISIERTER GRÜNTEE

China Ingwer Lemongraste 8.20
Erfrischend zitroniges Nachmittagsgetränk

N° 35 Grüne Tautropfen 8.20
Very refreshing! Aus Rosen-, Sonnenblumen- und Mangoblüten, Kornblumen und Bergamotteöl

N° 36 Marokkanischer Grüntee 8.20
Grüntee mit Nana Pfefferminze aus besten marokkanischen Anbaugebieten

FRÜCHTETEE

N° 37 Beerenmischung 8.20
Kräftig aromatisch, nach Waldbeeren, Brombeeren und Himbeeren

N° 38 Hawaii Zauber 8.20
Südsee und Ferien — Papaya, Orangenschalen und Hibiskusblüten

N° 39 Paradiesmischung 8.20
Äpfel, Kiwi, Erdbeeren, Pfefferminze, Karkade, Lemongras —paradiesisch!

N° 40 Samba 8.20
Spritzig, fruchtig erfrischend — Mango, Papaya und Zitrone...

ROTBUSCH

N° 41 Rotbusch Vanille 8.40
Die Feinheit des Rooibusteetees mit duftendem, natürlichem Vanilleöl

KRÄUTERTEE

N° 42 Hagebutten mit 10% Karkade 8.60

N° 43 Kamillenblüten 8.60

N° 44 Lindenblüten surchoix 8.60

N° 45 Pfefferminze extra 8.60

N° 46 Verveine extra (Eisenkraut) 8.60

N° 47 Alpenkräutertee 8.60
Hoher Vitamin C-Anteil mit vielen Kräutern, wohltuend würzig

N° 48 Blumenkräutertee 8.60
Harmonische Mischung, erfrischend und beruhigend

Eistee (hausgemacht mit Orange und frischer Minze) 5.50

Frischer Pfefferminztee 6.50

Chai Latte 6.90

AUF WIEDERSEHEN

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns, dass Sie unser Gast waren.

Ihre Meinung ist uns wichtig, und wir freuen uns über jedes Lob oder auch eine konstruktive Kritik. Nur so können wir uns laufend verbessern, und das Angebot Ihren Wünschen anpassen.

Eine gute Möglichkeit dazu bietet unser Online-Gästebuch.

Facebook: Conditorei Péclard im Schober

Besuchen Sie unsere Homepage unter

www.peclard-zurich.ch

Herzlichst Ihr Schober-Team

Alkoholausschank

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von:
Alcopos, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-jährige
Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-jährige
Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis mit Altersangabe verlangen

Herkunftsbezeichnung

Rindfleisch: Schweiz (Künzli, Zanetti, Widmer) -Kalbfleisch: Schweiz (Künzli, Widmer)
Schwein: Schweiz (Künzli, Zanetti) -Poulet: Schweiz - Fisch: Meerfische (Bianchi)

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,00% MwSt.