



SILK

EAT & DRINK

Lounge Menu

**So fein wie Seide, so unbeschwert wie ein Schmetterling.
Unaufdringlich, elegant, und mit einem Hauch von Luxus
in vielen Details.**

Herzlich willkommen in unserer SILK Lounge & Bar. Sie ist eine Hommage an jene Zeit, in der die Schweiz das Zentrum des internationalen Textilhandels in Europa war und Zürich als Seidenstadt bezeichnet wurde. Für uns eine wunderbare Quelle der Inspiration, die Sie jetzt und hier erleben, sehen und genießen können. Darüber hinaus haben wir uns von der Natur inspirieren lassen. Ob es der moderne Lüster ist, dessen Leuchten an die Kokons des Seidenspinners erinnern. Oder die Blätter des Maulbeerbaums, die der Seidenraupe als Nahrung dienen und die wir dezent als goldene Ornamente im Terrazzoboden und als geschnitzte Reliefs in die Wandvertäfelungen eingearbeitet haben. Alles ist subtil und sorgsam gestaltet und bildet den Rahmen für Ihre Zeit bei uns und für schöne Erinnerungen, die Sie bis zum nächsten Besuch bei uns begleiten.

Heute wissen wir zudem, dass die Beeren des Maulbeerbaums eine echte Powerfruit sind, und krönen damit ausgewählte Speisen und kreative Drinks. Mehr Geschichte erleben und genießen geht nicht. Herzlich willkommen und eine schöne Zeit!

**As fine as silk, as delicate and light as a butterfly on the wing.
Exquisite touches of luxury and attention to detail
lend an air of understated refinement.**

Welcome to our SILK Lounge & Bar! Here, we pay homage to an era in which Switzerland was at the heart of the international textiles trade, and Zurich was renowned for its exquisite silks. This history serves as a rich source of inspiration for our guests to experience, admire and enjoy in the present moment. We have also drawn inspiration from our natural surroundings: as in our contemporary chandelier, for instance, with its bulbs that are reminiscent of a silk moth's cocoon. Or the silkworm's staple diet of mulberry tree leaves, incorporated discreetly into the terrazzo floor as golden highlights, and into our wall panelling as carved reliefs. Our meticulous attention to detail ensures that every element has been thoughtfully crafted to provide the perfect setting for your stay with us. Immerse yourself in the experience and create unforgettable memories that will linger until your next visit.

Modern knowledge of the mulberry fruit's incredible nutritional benefits as a superfood has led us to add them as a finishing touch to selected dishes and creative drinks. You couldn't find a more luxurious and history-steeped atmosphere in which to dine. We bid you a very warm welcome and wish you a pleasant stay!




Wir laden Sie ein, mit uns im SILK eine kulinarische Reise durch Frankreich, Spanien, Asien, Indien und dem Vereinten Königreich zu unternehmen. Die Länder, die um die Jahrhundertwende wichtige Textilhandelspartner der Schweiz waren. We invite you to join us at SILK on a culinary journey through France, Spain, Asia, India and the United Kingdom. The countries, which were important textile trading partners of Switzerland at the turn of the century.



Kalte Speisen

Cold dishes

Alle Gerichte werden in kleinen Portionen serviert.
Für den normalen Hunger empfehlen wir 2–3 Teller pro Person.
All dishes are served in small portions. For normal hunger we recommend 2–3 plates per person.

	Hausbrot Rohmilchbutter aus dem Emmental (à discrétion) House bread Raw milk butter from the Emmental (à discrétion)	8
---	--	---

	Auster Fine de Claire N° 2 Stück Preis Maulbeere-Essig, Schwarzbrot Oysters Fine de Claire N° 2 piece price Mulberry vinegar, brown bread	7.5
--	---	-----

 	Iberischer Rohschinken Joselito ibérico paleta gran reserva de bellota Iberian cured ham Joselito ibérico paleta gran reserva de bellota	12
---	--	----



	RINDSTATAR	
	Schweizer Rindfleisch, Crème double, hausgemachtes Essiggemüse, Brioche Beef tartare Swiss beef, double cream, homemade pickled vegetables, brioche	18
	Mit Oona Caviar vom Stör aus dem Kandertal With Oona Caviar of sturgeon from the Kander Valley	28



<p>🍷 Federkohl-Tartelette Geräucherte Schalotte, Honig, knuspriger Federkohl Kale tartelette Smoked shallot, honey, crispy spring cabbage</p>	14
---	----



ALPENTAPAS

Frisches Hausbrot, Rohmilchbutter, Trockenfleisch, Cironé Käse, Schlossberger Alt, kalt geräucherter Lachs «Label Rouge», Mini-Quiche, hausgemachter Früchtesenf nach Grossmutter's Rezept, hausgemachtes Essiggemüse

24

Alpine Tapas

Fresh house bread, raw milk butter, dried meat, Cironé cheese, Schlossberger Alt, cold smoked salmon «Label Rouge», mini quiche, homemade fruit mustard after grandmother's recipe, homemade pickles

Für zwei Personen

36



For two persons

<p>🍷 Asiatischer Enten Salat Knusprige Ente, scharfer Weisskohl-Karotten-Salat, gepickelter Sanddorn, Bio-Miso Sauce Asian duck salad Crispy duck, spicy white cabbage carrot salad, pickled sea buckthorn, organic miso sauce</p>	16
--	----

Warme Speisen


Hot dishes

Croquetas de Bacalao 16
Kabeljau, Limetten Creme, Piment d'Espelette
Croquetas de Bacalao
Cod, lime cream, piment d'espelette

  **Pulpo Galizien** 21
Gegrillte, eingelegte spanische Peperoni, fermentierter
Knoblauch, Zitronenreduktion
Pulpo Galicia
Grilled, pickled Spanish pepper, fermented garlic, lemon reduction

 **Chinakohl** 16
Gebackene Frühlingsrolle, Kimchi, Chili-Koriander-Emulsion
Chinese cabbage
Baked spring roll, kimchi, chili-coriander emulsion



 **BLUMENKOHL-CAPUNS** 18
Blumenkohl, Mangold, gratiniert mit Schlossberger
Käse aus dem Emmental
Cauliflower Capuns dumplings
Cauliflower, chard, gratinated with Schlossberger
cheese from the Emmental valley



🍽️	Aloo Sabzi Gemüse-Kartoffel-Curry, Koriander, Karotten-Chutney, veganer Joghurt, indisches Brot Aloo Sabzi Vegetable-potato curry, coriander, carrot chutney, vegan yogurt, indian bread	18
----	--	----

	Burger Schweizer Wagyu-Rind, gegrillter Lattich mit Limetten-Dressing, Belper Knolle Burger Swiss Wagyu beef, grilled lettuce with lime dressing, Belper Knolle cheese	22
--	--	----




🍽️	HUMMER Bisque, fermentierter Fenchel, geschmorter junger Lauch Lobster Bisque, fermented fennel, braised young leeks	23
----	--	----

🍽️	EGLI Frittiertes Egli-Filet, Kartoffelwaffel, gepickelte Gurke, hausgemachter Maulbeeressig Perch Fried perch fillet, potato waffle, pickled cucumber, homemade mulberry vinegar	20
----	--	----

Süss & Käse

Sweet & cheese

<p> Crème Brûlée Vanille aus Reunion, Apfel, Erdnussknusper Crème Brûlée Reunion vanilla, apple, peanut crisp</p>	12
<p>Churro Kaffeessenz, Zimt, Birnenkompott Churro Coffee essence, cinnamon, pear compote</p>	11
<p>Matcha Mousse, Kokosnuss-Crunch, weisse Schokoladenganache Matcha Mousse, coconut crunch, white chocolate ganache</p>	12
<p>Käseauswahl Von der Käserei Jumi aus dem Emmental Aprikosen-Chutney, Früchtebrot Cheese selection From the Jumi cheese dairy in Emmental Apricot chutney, fruit bread</p>	16

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Für vegetarische, vegane sowie gluten- und laktosefreie Speisen kontaktieren Sie bitte unseren Service. Wir informieren Sie gerne auf Anfrage über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

gluten-free:  lactose-free:  vegetarian:  vegan: 

For vegetarian, vegan as well as gluten and lactose-free dishes please contact our service. We will be happy to inform you about the allergenic ingredients in our dishes on request. All prices in CHF incl. 7.7% VAT

Getränke Drinks

FIZZY TIMES AHEAD

Ambassador Spritz Mulberry, Prosecco, Soda	16
Bellini Peach, Prosecco	16
Ginger Spritz Ginger, Prosecco	16
Asian Spritz Yuzu, Prosecco, Soda	16
Italicus Spritz Bergamot, Prosecco, Soda	16

NON ALCOHOLIC

Yuzu Lemonade Lemon, Elderflower, Yuzu tonic	11
Cucumber Mint Cooler Mint, Cucumber, Lemon, Sugar, Ginger Beer	11
Matcha meets Mango Matcha, Mango	10
Matcha meets Guave Matcha, Guava	10
Coffees Tonic Cherry Tonic, Espresso	10

Wein & Champagner

Wine & Champagne

PRO GLASS • PER GLASS

Tägliches Angebot Rot & Weiss. Bitte fragen Sie den SILK Service
Daily offer Red & White. Please ask the SILK service

Land Origin	1 dl
----------------	------

	10.50
--	-------

PRICKELNDES • BUBBLES

Franciacorta Ca' del Bosco	IT	16
Théophile Brut	FR	19
Théophile Rosé	FR	23

WEISS • WHITE

Pinot Blanc Malans	CH	9.50
Chardonnay	CH	9
Sancerre AOC Vieilles Vignes	FR	10.50
Bonzeron Bourgogne	FR	9.50

ROT • RED

Stadt Zürich 1834	CH	9.50
Château Montus	FR	9
Brunello di Montalcino	IT	12
Château de Pez	FR	11

ROSÉ • ROSE

Domaines Ott	FR	9.50
--------------	----	------



PRO FLASCHE • PER BOTTLE**PRICKELNDES • BUBBLES**

	Land Origin	7,5 dl
SottoSopra Brivio Vini Spumante Brut	CH	100
Erich Meier Schaumwein • Sparkling wine	CH	75
Théophile Brut	FR	110
Théophile Rosé	FR	130
Louis Roederer Carte Blanche	FR	130
Louis Roederer Cristal	FR	550
Jean Pernet Tradition Brut	FR	80
Millésimé Assemblage	FR	225
Louis Roederer Premier Bwrut	FR	70
Roederer Premier Vintage 2012	FR	210
Roederer Rosé Vintage	FR	90

WEISS • WHITE

Riesling Historie d'Enfer	CH	75
Dézaley L'Arbalète	CH	55
Chardonnay Weingut Bründlmayer	AT	65
Sauvignon Blanc Zieregg	AT	90
Marbach Riesling Trocken	DE	60
Scharzhofberg Kabinett	DE	110
Puligny Montrachet Les Clavoillons	FR	90
Chablis AC Domaine Raveneau	FR	85
Paleo Bianco	IT	100
Caudalia Rioja DOCa – Bodegas Vallobera	ES	55
Chardonnay Hyde de Villaine Wines	CA	110
Sauvignon Blanc Joseph Phelps Vineyards	CA	60

PRO FLASCHE • PER BOTTLE**ROT • RED**

	Land Origin	7,5 dl
Winzerei zur Metzg	CH	110
Carato Merlot David Delea	CH	60
Castello Luigi Rosso	CH	155
Salzberg Gernot & Heike Heinrich	AT	90
Pinot Noir Jürgen von der Mark	DE	65
Ch. d. Pape Beaucastel	FR	135
Chateau Faugères Bordeaux	FR	90
Vosne-Romanée Domaine Confuron-Cotetidot	FR	210
Amarone della Valpolicella	IT	135
Barolo Poderi Aldo Conterno	IT	125
Aalto PS	ES	135
Finca Dofi Bodegas Alvaro Palacios	ES	120
Boa-Vista Reserva	PT	90
Cardinale	CA	125

ROSÉ • ROSE

Domaines OTT	FR	65
--------------	----	----

*Spirituosen
Spirits*



GIN

	Land Origin	Vol. %	4 cl
Breil Pur London Dry Gin	CH	45	16
Deux Frères Gin	CH	42,5	16
Tschin	CH	40	16
Turicum Wood Barreled Gin	CH	41,5	16
Monkey 47	DE	47	16
Elephant Gin	DE	45	16
Copperhead Gibson Edition	BL	40	16
Malfy Rosa Grapefruit	IT	41	15
Botanist	UK	46	16
Tanqueray No.10	UK	47,3	15
Hendrick's	UK	41,4	14
Star of Bombay	UK	47,5	14
Brockmans Premium Gin	UK	40	15
Citadelle de France	FR	44	14
Gin Mare	ES	42,7	16
Roku Gin	JP	43	15
Ki No Tea	JP	45,1	20

VODKA

Haku	JP	40	14
Grey Goose	FR	40	15
Ketel One	HL	40	14
Absolut Elyx	SE	42,3	18

RUM

	Land Origin	Vol. %	4 cl
Havana Club 7 Jahre · Years	CU	40	14
Bacardi Superior Heritage	DO	44,5	14
Dictador 20 Jahre · Years	CO	40	18
Gosling Black Seal	BM	40	14
Don Papa	PH	40	18
Zacapa No.23	GT	40	19
Zacapa XO	GT	40	28
Diplomatico Reserva	VE	40	16
Plantation XO	BB	40	18
Pyrat XO	AI	40	18

TEQUILA · MEZCAL

Don Julio Blanco	MX	38	18
Don Julio 1942	MX	38	22
Patron Reposado	MX	40	18
Patron Anjeo	MX	40	20
Patron Coffee	MX	40	16



WHISK(E)Y

	Land Origin	Vol. %	4 cl
BOURBON			
Makers Mark	US	45	16
Bulleit Bourbon	US	45	14
Woodford Reserve	US	43,2	16
RYE			
Bulleit Rye	US	45	14
TENNESSEE			
Jack Daniels Single Barrel	US	45	16
BLENDED WHISK(E)Y			
Johnnie Walker Black Lable	UK	40	15
Johnnie Walker Blue Lable	UK	40	40
Monkey Shoulder	UK	40	15
Chivas Regal 18 Jahre · Years	UK	40	20

SINGLE MALT

	Land Origin	Vol. %	4 cl
Balvenie Double Wood 12 Jahre · Years	UK	40	18
Lagavulin 16 Jahre · Years	UK	43	19
Lagavulin Distillers Edition	UK	43	22
Laphroaig 10 Jahre · Years	UK	40	18
Ardbeg 10 Jahre · Years	UK	46	18
Bowmore 12 Jahre · Years	UK	40	18
Bruichladdich Classic Laddie	UK	50	19
Auchentoshan Three Wood	UK	43	18
Oban Distillers Edition	UK	43	22
Talisker Distillers Edition	UK	45,8	18
Glenmorangie 18 Jahre · Years	UK	43	25
Glenfarclas 25 Jahre · Years	UK	43	28
Glenfiddich 15 Jahre · Years Solera	UK	40	18
Glenfiddich Grand Reserva 21	UK	40	40
Caol ILA Distillers Edition	UK	43	18
Amrut Intermediate Sherry	IN	57,1	20
Kavalan Sherry Oak	TW	46	23
Kavalan King Car Conductor	TW	46	21
Säntis Malt Editon Himmelberg	CH	43	17

JAPANESE

Nikka from the Barrel	JP	51,4	16
Toki Blended Whisky	JP	43	16
Hibiki Harmony	JP	43	40
Togouchi Premium Blend	JP	40	18

BIER • BEER

OFFENAUSSCHANK • DRAFT

Turbinenbräu	3 dl	6.50
	5 dl	9
Panaché	3 dl	6.50
	5 dl	9

FLASCHEN • BOTTLES

Eichhof alkoholfrei • non-alcoholic	3,3 dl	8
Ittinger Amber	3,3 dl	8
Erdinger	5 dl	10
Erdinger alkoholfrei • non-alcoholic	5 dl	10

SOFT DRINKS

Coca Cola	3,3 dl	5
Cola Zero	3,3 dl	5
Fanta	3,3 dl	5
Sprite	3,3 dl	5
Sanbitter	1 dl	5
Swiss Mountain Tonic	2 dl	5
Fentimans Yuzu Tonic	2 dl	5
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	2 dl	5
Fever Tree Mediterranean Tonic	2 dl	5
Fever Tree Ginger Ale	2 dl	5
Fever Tree Ginger Beer	2 dl	5
Gazzosa Zitrone	3,3 dl	5
Züri Schorle	3 dl	5
Red Bull	2,5 dl	6
Kambucha	3 dl	7
Ambassadorwasser mit & ohne	1 l	8
Amabassador water with & without	0,5 l	5

SÄFTE • JUICES

Mango	3 dl	6
Guave • Guava	3 dl	6
Ananas • Pineapple	2 dl	6
Cranberry	3 dl	6
Tomate • Tomato	2 dl	6
Orange	3 dl	6
Pink Grapefruit	3 dl	6

KAFFEE • COFFEE

Café Crème	5.50
Espresso	5
Espresso Doppio	7
Espresso Macchiato	5.50
Cappuccino	6.50
Caffè Latte	6.50
Latte Macchiato	7
Heisse Schokolade • Hot Chocolate	6.50

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Getränke auch koffeinfrei • mit Sojamilch • Hafermilch • Mandelmilch oder laktosefrei zu

We gladly prepare your drink also caffeine free • with soy milk • oat milk • almond milk • or lactose free

TEE • TEA & INFUSIONS

«Länggass» Qualitätstee Kanne • Quality tea pot	9
White Needle • Jasmin Pearls • Long Ling • Assam Halmari Earl Grey Roibos Bourbon • Berner Rose • Verveine • Menthe du Marco • Pu Er	

