

...LIVE PIANO IM SALON ROUGE...

ab September jeden Donnerstag bis Samstag ab 20:00 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN BEI PÉCLARD ZÜRICH IM SCHOBER

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag & 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 Apèro mit lässiger 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.

PETIT DÉJEUNER

CAFÉ COMPLET

Viennoiseries oder Brotauswahl

Serviert mit Butter, Honig oder Konfitüre « Comptoir des Confitures »

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

SCHÖBER

Körbchen mit Viennoiseries und Brotauswahl

Serviert mit Butter, Honig oder Konfitüre « Comptoir des Confitures »

Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft

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

PÉCLARD

Körbchen mit Viennoiseries und Brotauswahl

Serviert mit Butter, Honig oder Konfitüre « Comptoir des Confitures »

2 Eier im Glas

Birchermüesli

Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft

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

LE BRUNCH CHEZ PÉCLARD

Aus unserer Backstube

Körbchen mit Viennoiserie und Brotauswahl
serviert mit Butter, Honig oder 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 Chocolate

Ein Glas Prosecco « Canevari » Sélection Bauer

48.00

Unser gesamtes Frühstücks-Angebot erhalten Sie den ganzen Tag!

PETIT DÉJEUNER A LA CARTE

Croissant à l'Ancienne	1.90
Mini Croissant à l'Ancienne	1.20
Croissant aux Almond	3.80
Pain au chocolat	2.40
Rosinenbrötli	2.40
Mini Rosinenbrötli	1.40
Brioche Provençale	2.40
Mini Brioche Provençale	1.40
Zöpfli (am Wochenende)	3.50
Mini Baguette hell	1.90
Mini Baguette dunkel	1.90
Olivenbrötli	2.50
Körbchen mit 3 Mini-Viennoiseries	4.00
Portion Butter	2.00
Portion Confi « Comptoir des Confitures »	2.20
Portion Honig	2.00

MÜESLI UND JOGHURT

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

EIERSPEISEN

Ein Hartgekochtes Ei	3.90
Zwei Eier im Glas	7.50
Zwei Spiegeleier	8.50
Zwei Spiegeleier mit Speck oder Schinken	12.50
Rührei nature auf Toast	11.50 14.00
Rührei mit Speck oder Schinken auf Toast	14.50 17.00
Omelette nature	13.00
Omelette « Schober » mit Schinken, Käse und Kräutern	16.50
Rauchlachs-Omelette mit Crème fraîche	19.50
Waldpilz-Omelette mit Kräutern	17.50
Grüner Beilagensalat	6.00

LES SANDWICHES

Gruyère-, Salami Rustico- oder Schinkensandwich,	8.50
Rauchlachssandwich	12.50

LES SALADES

Grüner Jungblattsalat mit Kräuter	12.50
Salade «Schober» mit frischen Früchten	14.50
Tomatensalat mit Mozzarella di Buffala	18.50
Salade «Niçoise» mit Thunfisch	17.50
Herbstlicher Blattsalat mit sautierten Walpilzen, Nüssen und Trauben	19.50

LES TARTINES

...in Erinnerung an Südfrankreich...

Zwei Scheiben dunkles Brot mit dem Aufstrich nach Wahl...

«Foie Gras» Entenlebermousse mit Gewürzbeerenconfit	12.50
«Pesto» Mozzarella di Buffala, Tomaten und Pesto	11.50
«Boeuf cru» Rinds-Tatar mit Basilikum, Parmesan und Olivenöl	12.50

KALTE GERICHTE

Rauchlachsteller mit Toast und Meerrettich	26.50
Antipasti-Teller grosse Auswahl	21.50
Antipasti-Teller kleine Auswahl	15.50

LES SOUPES

Tomatensuppe mit „Bombay“ Gin	10.50
Kürbiscremèsuppe mit Chorizocroûtons	10.50
Tagessuppe nach Angebot	9.50

FLAMMKUCHEN

« Alsacien » Der Klassiker mit Käse, feinem Speck und Zwiebeln	16.00
« Jardinière » Vegetarisch Mit Gemüse, getrockneten Tomaten und Rucola	17.00
« Peperoncino » Mit Chorizo, Zwiebeln, Peperoncini, schwarzen Oliven und Käse	17.00
« Italien » Mit Parmesan, Rohschinken und Rucola	18.50
«Glasgow » Mit schottischem Rauchlachs, Kapern und Dill	18.00
«Forestiere » Mit Walpilzen, Käse und Kräutern	18.00
«Chèvre » Mit Ziegenkäse und Feigen	17.50

LES QUICHES ET CANAPÈS

Käse- oder Lauch-Speckquiche	6.80
Mit Jungblattsalat als Beilage	12.80
Lachs- oder Spinatquiche	7.50
Mit Jungblattsalat als Beilage	13.50
Saisonquiche «Waidmanns Gluscht » Mit Waldpilzen, Lauch, Tomaten und Kräutern serviert mit Blattsalat	13.50
Schinken-Käse-Croissant «Schober »	5.50
Canapès nach Tagesangebot	je 4.50

GLACE SPEZIALITÄTEN

Coupe Péclard	16.50
Mocca-, Sauerrahm- und Baileysglace, Rahm Caramel-Sauce, Apfel, Trauben, Bananen	
Früchte-Coupe	15.50
Kiwi-, Mango und Erdbeerglace, Rahm, viele frische Früchte, Waldbeeren-Sauce	
Coupe Dänemark	14.50
Vanilleglace, Chocoladen-Sauce, Mandelsplitter, Schlagrahm	
Coupe Romanoff	14.50
Vanille- und Erdbeerglace, mit Erdbeeren und Rahm	
Coupe Baumnuss	14.50
Baumnuss-, Chocoladen- und Vanilleglace, Rahm, Caramel-Sauce, Croquant-Streusel	
Coupe Hawaii	14.50
Ananas-, Melonen- und Passionsfruchtglace, Rahm, Ananas, Kiwi- und Mango-Sauce	
Bananasplit	14.50
Erdbeer-, Vanille- und Chocoladenglace, Rahm, Bananen, Chocoladen-Sauce, Mandelsplitter	
Portion Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	8.50
Mit 1 Kugel Glace nach Wahl	+2.50

HAUSGEMACHTE GLACE

Rahm-Glace

Chocolade, Vanille, Erdbeere, Baileys, Mocca, Baumnuss, Sauerrahm, Pistache, Zimt

Frucht-Sorbets

Melone, Passionsfrucht, Ananas, Citron, Kiwi, Mango, Zwetschge-Cognac

1 grosse Kugel	5.20
2 Kugeln nach Wahl	7.80
3 Kugeln nach Wahl	9.80
mit Schlagrahm	+2.00
Eis-Café (Moccaglace mit Espresso und Rahm)	11.80
Eis-Chocolade (Schokoladenglace mit Schoggi und Rahm)	11.80
Milchshakes (mit 1 Kugel Glace)	7.80
Frappes (mit 3 Kugeln Glace)	10.80

HAUSGEMACHTE DESSERTS

AUS UNSERER BACKSTUBE

Les Pâtisseries und Macarons von Patrick Mésiano

Früchte-Streuselkuchen

Apfelstrudel

Früchtewähen

Gugelhopf

Beachten Sie auch unsere Angebotsvitrinen in der Boutique.

Unsere Mitarbeiter/innen beraten Sie gerne !

CHOCOLADE

Der hausgemachte Schober-Klassiker

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

Heisse Spezial-Chocoladen

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
Rosenlikör	4 cl	14.00

Milch

heiss oder kalt	3 dl	4.50
-----------------	------	------

Ovomaltine

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

C A F E

	Kännchen	Tasse
Crème	7.90	4.90
Café au lait - Milchkaffee	7.90	4.90
Sans coffeine - koffeinfrei	7.90	4.90
Espresso		4.90
Doppio		6.90
Pott Crème		6.90

Spezialitäten

Cappuccino		6.20
Latte Macchiato		7.20
Café Mélange		6.40
Coretto		6.90

Haus-Café mit 1 Kugel Zimtglace und Schlagrahm 8.50

Irish Coffee 13.00
2 cl Tullamore Whiskey
Schlagrahm

Swiss Coffee 13.00
2 cl Zuger Kirsch
Schlagrahm

French Coffee 13.00
2 cl Grand Marnier
Schlagrahm

Sämtliche Kaffee Spezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich!

Hausgemachter Glühwein mit Schuss 7.50
Alkoholfreier Rumpunsch 5.50

FRUCHTSÄFTE & 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- oder Kiwisaft je nach Saison	2.0 dl	7.80
Im Fläschli		
Apfelsaft	3.0 dl	5.50
Tomatensaft	2.0 dl	5.80
Perrier	2.0 dl	5.50
Evian	2.5 dl	5.50
Rivella rot, blau, grün	3.3 dl	5.50
Sinalco Cola	3.0 dl	5.50
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

B I E R

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
Winter Bock	5.0 dl	7.90
Clausthaler alkoholfrei	3.3 dl	5.60

A P E R I T I F S - S P I R I T U O S E N - L I Q U E U R S

Martini rouge ou blanc 15%	4 cl	9.00
Campari 23%	4 cl	9.00
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
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
Jubiläums Aquavit	2cl	9.00
Absolut Vodka 40%	4 cl	9.00
Bombay Gin, 40%	4 cl	10.00
Glenfiddich 12 Y. 40%	4 cl	12.50
Säntis Malt Whiskey 40%	4 cl	10.50
Jack Daniels 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
Säntis Cream 17%	4 cl	9.00
Grand Marnier 40%	2 cl	9.00
Creme de Cassis 15 %	2 cl	9.00
Tia Maria 20%	2 cl	9.00
Amaretto Disaronno 28%	2 cl	9.00
Sambucca Molinari 40%	2 cl	9.00
Campari Orange		13.50
Campari Soda		10.50
Aperol Sprizz		13.50
Kir Royal		15.50
Diverse Long-Drinks	ab	14.50

Fragen Sie auch nach unserem Tages-Cocktail!

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco DOC, Canevari	1 dl	9.00	7.5 dl	62.00
Champagne Nominè Renard brut, Villevenard	1 dl	13.00	7.5 dl	85.00

LE BAR À VIN

Les Vins Blancs

Riesling Weingart halbtrocken, 2009 Qualitätswein Mittelrhein, Deutschland	1 dl	7.50	7.5dl	52.00
Heida Visperterminen, AOC, 2004 St. Jodern Kellerei, Wallis, Schweiz	1 dl	7.50	7.5dl	51.00
Sauvignon Blanc 2009 Domaine d'Astruc, Vin du pays d'oc, France	1 dl	5.50	7.5dl	35.00
Südtiroler Weissburgunder 2008 Cantina Valle Isarco, Alto Adige, Italien	1 dl	6.90	7.5 dl	49.00

Les Vins Rouges

Rioja Lagunilla DOC, Crianza 2006 Bodega Murua, Elciego, Spanien	1 dl	7.50	7.5 dl	52.00
Lagrein 2008 Cantina Valle Isarco, Alto Adige Italien	1 dl	7.70	7.5 dl	52.00
Cabernet Sauvignon, 2008 Domaine d'Astruc, Vin du pays d'oc, France	1 dl	6.80	7.5 dl	48.00
Soffocone di Vincigliata 2007 IGT Toskana, Italien			7.5 dl	82.00

Fragen Sie auch nach unserem Monatswein!

HANDGEPLÜCKTE THÉS « Sélection Schwarzenbach »

INDISCHER SCHWARZTEE

N° 1 Darjeeling 2nd flush Singbulli SFTGFOP 1 Wunderbarer Sommer-Darjeeling mit duftiger Muskatnote	8.80
N 2 Sikkim Temi FTGFOP 1 Zarter Geschmack mit intensiver Frische	8.80
N° 3 Assam Halmari FGTGFOP Aussergewöhnliche Rarität, vollmundig wuchtig mit wunderbar malziger Note	9.20
N° 4 Assam Borpatra CTC Frische, florale Note, ideal zum Frühstück mit Milch	8.00
N° 5 Nilgiri Kairbetta SFTGFOP « Special Production » Gehaltvolle, fruchtige Teespezialität aus dem Süden Indiens	9.00

SCHWARZTEE AUS NEPAL

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

SCHWARZTEE AUS CEYLON

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

SCHWARZTEE AUS CHINA

N° 9 Yunnan Grade 3 bio (Yunnan) Volles erdiges Aroma, leuchtend goldbraune Farbe mit weich-aromatischem Geschmack	8.20
N° 10 China Pan Yong Golden Needle (Fujian) Angenehm voller Geschmack, mittelkräftig mit chocoladigen Nuancen	9.00

SCHWARZTEE AUS KENIA

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

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

O O L O N G

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

N° 14 China Wu Yi Shui Hsien Oolong Grade 1 (Fujian) 9.40
Weich und angenehm duftend, nach feinen Holztönen und Nuancen von frischem Brot

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 (Zheijang) 9.00
Himmlich, samtig fein und weich, mit leichter Süsse im Gaumen und feinen nussigen Nuancen

N° 17 Pi Lo Chun (Jiangsu) 8.80
Einer der bekanntesten Grüntees, lieblich und elegant, mit fein akzentuierter Gerbsäure

N° 50 Pan Long Yin Hao bio. (Zheijang) 8.80
Rarität! Samtigweicher Charakter mit einem aussergewöhnlich intensivem Aroma

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

WEISSER TEE 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, kaumspürbare Gerbsäure

JASMINTEE 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 viel Jasminblüten, aromatisiert mit Bergamottöl

N° 28 Mango 8.00

Ceylon Blatt-Tee mit naturidentischem Mangoaroma, Blüten und Mangostücken

N° 29 Sweet Orange 8.00

Süß-fruchtiger Orangengeschmack, mit Blüten und ein feinsten Ceylon Blatt-Tee

N° 30 Vanille 8.00

Ceylon Tee mit Bourbon-Vanille

N° 51 Ingwer mit Stückchen 8.00

Kraftvoller Ceylon/Assam Blend mit feinen, würzigen Ingwerstückchen und natürlichem Ingweraroma aromatisiert

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

- N° 33 China Rosen Congue** 8.20
Harmonisch mit zart-süßem Rosenaroma, versetzt mit frischen Rosenblüten
- N° 34 Formosa Sencha Lemon** 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

FRÜCHTETE E

- 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 Rooibustees 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

N° 49 Guten Morgen Tee 8.60
Teeinfreier Genuss am Morgen! Spearmintze, Ringelblumen,
Brombeeren, Rosen

Eistee (hausgemacht) 5.50

A U R E V O I R !

A U F W I E D E R S E H E N !

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.

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.