

**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

Live-Piano von Donnerstag bis Samstag

Besuchen Sie auch unsere anderen Betriebe!

**CAFÉ BALTHAZAR AN DER BAHNHOFSTRASSE
COCO GRILL & BAR AM PARADEPLATZ
RESTAURANT MÜNSTERHOF
KIOSK AM HAFEN RIESBACH
WILDPARK LANGENBERG
PUMPSTATION**

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

SCHOBER

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 Schokolade Chocolat	32.50

LE BRUNCH CHEZ PÉCLARD

Aus unserer Backstube

Körbchen mit Viennoiseries, Brotauswahl und Zöpfli
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 oder 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
Pain au chocolat	2.40
Rosinenbrötli	2.40
Mini Rosinenbrötli	1.40
Brioche Provençale	2.40
Mini Brioche Provençale	1.40
Zöpfli	3.50
Mini Baguette	2.50
Vollkornbrötli	2.50
Olivenbrötli	2.50
Körbchen mit 3 Mini-Viennoiseries	4.00
Portion Butter	2.00
Portion Confi « Comptoir des Confitures »	2.20

MÜESLI UND JOGHURT

Birchermüesli « Schober » gross mit Schlagrahm	11.80 +2.00
Birchermüesli « Schober » klein mit Schlagrahm	7.50 +2.00
Joghurtschale mit Früchten	11.80

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 auf Toast	11.50 14.00
Rührei mit Speck oder Schinken auf Toast	14.50 17.00
Omelette nature	13.00
Omelette Schober Schinken, Käse und Kräuter	16.50
Rauchlachs-Omelette mit Crème fraiche	19.50
Jungblattsalat mit Kräutern als Beilage	6.00

LES SALADES

Grüner Jungblattsalat	11.50
„Schober-Salat“ mit Früchten	14.50
Tomatensalat mit Mozzarella di Buffala	18.50
Salade Niçoise	17.50

LES SANDWICHES

Schinkensandwich	8.50
Gruyère Sandwich im Ruchbrot	8.50
Salami-Sandwich Rustico	8.50

LES TARTINES

Erinnerung an Südfrankreich... Zwei Scheiben dunkles Brot mit dem Aufstrich nach Wahl Grèque Oliven-Paté mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	8.50
Pesto Mozzarella di Buffala, Tomaten und Pesto	10.50
Boeuf cru Rinds-Tatar mit Basilikum, Parmesan und Olivenöl	12.50

KALTE GERICHTE

Rauchlachsteller mit Toast und Meerrettichschaum	26.50
Antipasti-Teller	21.50
Kleine Auswahl zum Apéritif	12.50

FLAMMEKUECHE

« Alsacien » Der Klassiker mit Käse, feinem Speck und Zwiebeln	16.00
« Jardinière » Vegetarisch Mit Gemüse, getrockneten Tomaten und Rucola	17.00
« Peperoncino » Mit Zwiebeln, Peperoncini, schwarzen Oliven und Salami	17.00
« Italien » Mit Parmesan, Rohschinken und Rucola	18.50
« Méditerranéen » Mit Rauchlachs und Kapern	18.00

LES QUICHES

Käseküchlein oder Lauch-Speckquiche mit Jungblattsalat als Beilage	6.80 12.80
Lachs-, Gemüse oder Spinatküchlein mit Jungblattsalat als Beilage	7.50 13.50
Schinkenweggen „Schober“	5.50

GLACE SPEZIALITÄTEN

Coupe Péclard	16.50
Mocca-, Sauerrahm- und Baileysglace, Rahm Caramel-Sauce, Apfel, Trauben, Bananen	
Früchte-Coupe	15.50
Kiwi-, Aprikosen- und Erdbeerglace, Rahm, viele frische Früchte, Waldbeeren-Sauce	
Coupe Dänemark	14.50
Vanilleglace, Chokoladen-Sauce, Mandelsplitter, Schlagrahm	
Coupe Romanoff	14.50
Vanille- und Erdbeerglace, mit heißen Waldbeeren und Rahm	
Coupe Baumnuss	14.50
Baumnuss-, Chokoladen- und Vanilleglace, Rahm, Caramel-Sauce, Croquant-Streusel	
Coupe Hawaii	14.50
Ananas-, Melonen- und Passionsfruchtglace, Rahm, Ananas, Kiwi- und Mango-Sauce	
Bananensplit	14.50
Erdbeer-, Vanille- und Chokoladenglace, Rahm, Bananen, Chokoladen-Sauce, Mandelsplitter	

GLACE

Rahm-Glace

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

Frucht-Sorbets

Erdbeer, Melone, Passionsfrucht, Aprikose, Ananas, Citron, Kiwi, Mango

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)	11.80
Eis-Chocolade	11.80

DESSERTS

AUS UNSERER BACKSTUBE

Les Pâtisseries und Macarons von Patrick Mésiano

Hausgemachter Streuselkuchen

Apfelstrudel

Früchtewähen

Gugelhopf

Beachten Sie 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 mit Schlagrahm und

Kirsch	2 cl	13.00
Cognac	2 cl	13.00
Williams	2 cl	13.00
Rum	2 cl	13.00
Grand Marnier	2 cl	13.00
Amaretto	2 cl	13.00

Milch

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

Ovomaltine

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

C A F E

	Portion	Tasse
Crème	7.90	4.90
Café au lait - Milchcafé	7.90	4.90
Sans coffeine - koffeinfrei	7.90	4.90
Espresso		4.90
Doppelter Espresso		6.90
Spezialitäten		
Cappuccino		5.80
Latte-Macchiato		6.80
Wiener Café mélange		6.20
Coretto		6.90
Irish Coffee		
2 cl Tullamore Whiskey		13.00
Schlagrahm		
Swiss Coffee		
2 cl Zuger Kirsch		13.00
Schlagrahm		
French Coffee		
2 cl Grand Manier		13.00
Schlagrahm		

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
Schweppes Tonic/Bitter-Lemon	2.0 dl	5.50
Elmer Citro	3.0 dl	5.50
Sinalco	3.0 dl	5.50

B I E R

Einsiedler Lager hell	3.0 dl	5.60
Einsiedler Dunkel	3.0 dl	5.60
Erdinger Weissbier	5.0 dl	8.40
Clausthaler alkoholfrei	3.3 dl	5.60

APERITIFS - SPIRITUOSEN LIQUEURS

Martini rouge ou blanc 15.5%	4 cl	9.00
Campari 23%	4 cl	9.00
Cynar/Averna 16.5%	4 cl	9.00
Pastis 45%	2 cl	9.00
Ramazotti 30%	4 cl	9.00
Sherry Tio Pepe 15%	4 cl	9.00
Porto rouge Sandemann 20%	4 cl	9.00
Kirsch Fassbind 40%	2 cl	8.00
Williamine Morand 43%	2 cl	9.00
La Grappa di Barolo, Sibona, 42%	2 cl	9.00
Absolut Vodka 40%	4 cl	9.00
Glenfiddich 40%	4 cl	12.50
Jack Daniels 40%	4 cl	10.50
Havanna Club 40%	4 cl	9.00
Bombay Gin, 40%	4 cl	10.00
Grand Marnier 40%	4 cl	9.00
Rémy Martin VSOP 40%	2 cl	10.50
Baileys 17%	4 cl	9.00
Campari Orange		13.50
Campari Soda		10.50
Long-Drinks		14.50

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco DOC, Canevari	1 dl 9.50	7.5 dl 65.00
Champagne Soutiran Brut Grand Cru	1 dl 14.50	7.5 dl 94.00
Champagne Soutiran Rosé Grand Cru		7.5 dl 94.00

LE BAR À VIN

LE VIN MAISON DE PROVENCE

Domaine de Triennes

Les Aureliens Blanc, Rosé, Rouge	1 dl	6.50	7.5 dl	45.00
Gespritzter Weisswein		7.50		

Les Vins Blancs

Riesling x Sylvaner, 2008	1 dl	7.50	7.5dl	52.00
Stadt Zürich, Burghalde Riesbach, Schweiz				

Heida Visperterminen, AOC, 2008	1 dl	7.50	7.5dl	51.00
St. Jodern Kellerei, Wallis, Schweiz				

Sauvignon Blanc 2008	1 dl	5.50	7.5dl	35.00
Domaine d'Astruc, Vin du pays d'oc, France				

Südtiroler Weissburgunder 2008	1 dl	6.90	7.5 dl	49.00
Cantina Valle Isarco, Alto Adige, Italien				

Les Vins Rouges

Cabernet Sauvignon, 2008	1 dl	6.80	7.5 dl	48.00
Domaine d'Astruc, Vin du pays d'oc, France				

Rioja Lagunilla DOC, Crianza 2006	1 dl	7.50	7.5 dl	52.00
Bodega Murua, Elciego, Spanien				

Lagrein 2008	1 dl	7.70	7.5 dl	52.00
Cantina Valle Isarco, Alto Adige Italien				

Soffocone di Vincigliata 2007			7.5 dl	82.00
IGT Toscana, Italien				

Brunello di Montalcino DOCG 2004			7.5 dl	110.00
Casanova di Neri « Tenuta Nuova », Toscana, Italien				

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

GRÜNTÉE 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

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. (Zhejiang) 8.80
Rarität! Samtigweicher Charakter mit einem aussergewöhnlich intensivem Aroma

GRÜNTÉE 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 Rooibusstees 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 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. 7,6% MwSt.

