

**HERZLICH WILLKOMMEN
BEI PÉCLARD ZÜRICH
IM SCHÖBER**

ÖFFNUNGSZEITEN

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

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

Körbchen mit 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 Chocolate	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 « Bisol » Sélection Schwander

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
Mini Pain au chocolat	1.40
Rosinenbrötli	2.40
Mini Rosinenbrötli	1.40
Brioche Provençale	2.40
Mini Brioche Provençale	1.40
Zöpfl	2.60
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	11.80
mit Schlagrahm	+2.00
Birchermüesli «Schober» klein	7.50
mit Schlagrahm	+2.00
Joghurtschale mit Früchten	11.80

EIER SPEISEN

Ein Hartgekochtes Ei	3.90
Zwei Eier im Glas	7.50
Zwei Spiegeleier	8.50
Zwei Spiegeleier mit Speck oder Schinken	12.50
Rührei	11.50
auf Toast	14.00
Rührei mit Speck oder Schinken	14.50
auf Toast	17.00
Omelette nature	13.00
Omelette Schober	16.50
Schinken, Käse und Kräuter	
Rauchlachs-Omelette mit Crème fraiche	19.50
Jungblattsalat mit Kräutern als Beilage	6.00

LES SALADES

Grüner Jungblattsalat	11,50
Sommersalat „Schober“ mit frischen Früchten	14,50
Tomatensalat mit Büffelmilchmozzarella	17,50
Salade Niçoise	17,50

LES SOUPES

Tomatensuppe mit Basilikum	10,50
Gazpacho	9,50

LES SANDWICHES

Schinken und Käse.	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
Sommerlich Leicht

Grèque	8,50
Oliven-Paté mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	
Pesto	10,50
FrISChe Tomaten mit Mozzarella di Buffala und Pesto	
Bœuf cru	12,50
Rinds-Tatar mit Basilikum, Parmesan und Olivenöl	

KALTE GERICHTE

Rauchlachsteller mit Toast und Meerrettichschaum	26,50
Käseauswahl	22,50
Portion Käse als Beilage	9,50
Antipasti-Teller	21,50
Kleine Auswahl zum Apéritif	12,50

FLAMMEKUECHE

«Alsacien»	16,00
Der Klassiker mit Käse, feinem Speck und Zwiebeln	
«Jardinière» Vegetarisch	17,00
Mit Sommergemüse, getrockneten Tomaten und Rucola	
«Peperoncino»	17,00
Mit Zwiebeln, Peperoncini, schwarzen Oliven und Salami	
«Italien»	18,50
Mit Parmesan, Rohschinken und Rucola	
«Méditerranéen»	18,00
Mit Rauchlachs und Kapern	

LES QUICHES

Käseküchlein oder Lauch-Speckquiche	6,80
mit Jungblattsalat als Beilage	12,80
Lachs-, Gemüse oder Spinatküchlein	7,50
mit Jungblattsalat als Beilage	13,50

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, Chocoladen-Sauce, Mandelsplitter, Schlagrahm	
Coupe Romanoff.	14,50
Vanille- und Erdbeerglace, frische Erdbeeren, Rahm (im Winter heisse Himbeeren)	
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	
Bananensplit	14,50
Erdbeer-, Vanille- und Chocoladenglace, Rahm, Bananen, Chocoladen-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	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
---------------------------	----------------	------

CAFÉ

	Portion	Tasse
Crème7.90 . .	4.90
Café au lait - Milchcafé7.90 . .	4.90
Sans coffeine - koffeinfrei7.90 . .	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		13.00
2 cl Tullamore Whiskey		
Schlagrahm		

Swiss Coffee		13.00
2 cl Zuger Kirsch		
Schlagrahm		

French Coffee		13.00
2 cl Grand Manier		
Schlagrahm		

FRUCHTSÄFTE & MINERAL

Schober-Karaffe Wasser mit oder ohne Kohlensäure	3,3 dl	5.00
	7,5 dl	8.50

Frisch gepresst

Orangensaft	2 dl	6.80
Grapefruitsaft	2 dl	6.80
Citron pressé	0,5 dl	5.80
Erdbeer- oder Kiwisaft je nach Saison	2 dl	7.80

Im Fläschli

Apfelsaft	3 dl	5.50
Tomatensaft	2 dl	5.80
Perrier	2 dl	5.50
Evian	2,5 dl	5.50
Rivella rot, blau, grün	3,3 dl	5.50
Cola	3 dl	5.50
Cola zero	3 dl	5.50
Schweppes Tonic/Bitter-Lemon	2 dl	5.50
Elmer Citro	3 dl	5.50
Sinalco	3 dl	5.50

BIER

Einsiedler Lager hell	3 dl	5.60
Einsiedler Dunkel	3 dl	5.60
Erdinger Weissbier	5 dl	8.40
Clausthaler alkoholfrei	3,3 dl	5.60

LE VIN MAISON DE PROVENCE

Domaine de Triennes

Les Aureliens Blanc	1 dl.	6.50	7,5 dl	45.00
Les Aureliens Rosé	1 dl.	6.50	7,5 dl	45.00
Les Aureliens Rouge	1 dl.	6.50	7,5 dl	45.00

Gespritzter Weisswein	7.50
-----------------------	------

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco Bisol 2008 1 dl. . 9.50 . 7,5 dl . . 65.00
«Selection Schwander»

Champagne Soutiran Brut Grand Cru 1 dl. . 14.50 . 7,5 dl . . 94.00

Champagne Soutiran Rosé Grand Cru 7,5 dl . . 115.00

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% 4cl . . 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

LE GRAND BAR À VIN

Ausgewählte Weine von Philipp Schwander

Les Vins Blancs

Sauvignon Blanc 2008. 1 dl . 6.80 . 7.5dl . 48.00

Domaine de Montmarin, Languedoc, France

Frisches Aroma nach Zitrusfrüchten, leicht und lebendig

Esperanza, Verdejo 2008 1 dl. . 6.90 . 7.5 dl . . 49.00

Rueda, Spanien

Fruchtbetont und verführerisch, mit einer köstlichen Aromatik

Les Vins Rouges

Château Camplazens 2006 1 dl . 8.40 . 7.5 dl . . 59.00

La Clape, Südfrankreich

70% Syrah, 30% Grenache

Süffig und fruchtbetont, für Liebhaber von Rhône-Weinen

Rioja Aurum, Crianza 2005 1 dl. . 7.60 . 7.5 dl . . 53.00

Bodega Murua, Elciego, Spanien

Elegant und mittelkräftig, der klassische Rioja

Mandrolisai 2005 1 dl. . 7.70 . 7.5 dl . . 54.00

Rosso Superiore DOC, Sardinien

Cannonau

Charmant und verführerisch, lang im Abgang

Châteauneuf-du-Pape a.c. 2005 7.5 dl . . 96.00

Saint-Cosme (Louis Barruol), France

Ein stilvoller, beeindruckender Châteauneuf-du-Pape,

kraftvoll, mit reichem Bouquet

Brunello di Montalcino DOCG 2004 7.5 dl . . 110.00

Casanova di Neri «Tenuta Nuova», Toscana, Italien

Ein grossartiger Brunello, elegant und tiefgründig, 100% Sangiovese Grosso

HANDGEFLÜCKTE THÉS

«Sélection Schwarzenbach»

INDISCHER SCHWARZTEE

- N° 1 Darjeelin** 1st flush Teesta Valley (Flugtee) 8.80
Spritzig, frischer Frühlingstee aus diesjähriger Ernte
- N° 2 Sikkim** FTGFOP₁ Temi 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
- N° 5 Nilgiri Kairbetta** SFTGFOP «Special Production» 9.00
Gehaltvolles, fruchtiges Aroma, unterstrichen von frischer Gerbsäuren

SCHWARZTEE AUS NEPAL

- N° 6 Nepal** SFTGFOP₁ Shangri-La 8.40
Duftiger würziger Aufguss mit einem sehr harmonischen Gesamtbild

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

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

OO LONG

- 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 Holzönen und Nuancen von frischem Brot

GRÜNTÉE AUS CHINA

- N° 15 Gunpowder 1st Grade bio** 8.00
Bekanntes Grüntee, mittelkräftig, leicht herb mit vollem Geschmack
- N° 16 Lung Ching Grade 2 bio** (Zhejiang) 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° 18 Song Yang Yin Hao bio** (Zhejiang) 10.60
Milde-Grüntee-Spezialität, weich und mit feinsten nussigen Nuancen

GRÜNTEE AUS JAPAN

- N° 19 Bancha Superior** 9.20
Niedriger Teeingehalt, seltene Qualität, lieblich mit kaum wahrnehmbarer Gerbsäure
- 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, kaum spürbare 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

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 GRÜNTÉE

- 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

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 und 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 Rooibusteest 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

AU REVOIR!

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.

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.