



Das Chiffon befindet sich auf dem Florhof-Areal, nahe dem historischen Neumarkt von Zürich. Wo einst Seide hergestellt wurde, zaubern wir Ihnen heute ein Lächeln ins Gesicht. In bequemer Gehdistanz zum Kunsthaus, Schauspielhaus und Neumarkttheater verwöhnen wir unsere Gäste im historischen Gebäude oder im schattigen Garten.

«Bei uns erleben Sie ehrliche Küche mit einem modernen Touch.»

Unsere Küche basiert auf einem französischen Sharing-Konzept. In Brasserie-Atmosphäre bieten wir eine Vielzahl an kleinen, köstlichen Gerichten, die perfekt zum Teilen geeignet sind. So können Sie gemeinsam mit Ihren Liebsten verschiedene Geschmacksrichtungen und kulinarische Highlights entdecken. Auch wenn Ihre Veranstaltung in einem formellen oder geschäftlichen Rahmen stattfindet, eignet sich die Chiffon-Küche gut. Wir servieren unsere feinen Tapas in Portionsgrösse, damit die nötige Distanz beim Anlass gewahrt wird.

Dazu servieren wir eine erlesene Auswahl an Weinen und anderen edlen Tropfen, die unsere Speisen harmonisch ergänzen.

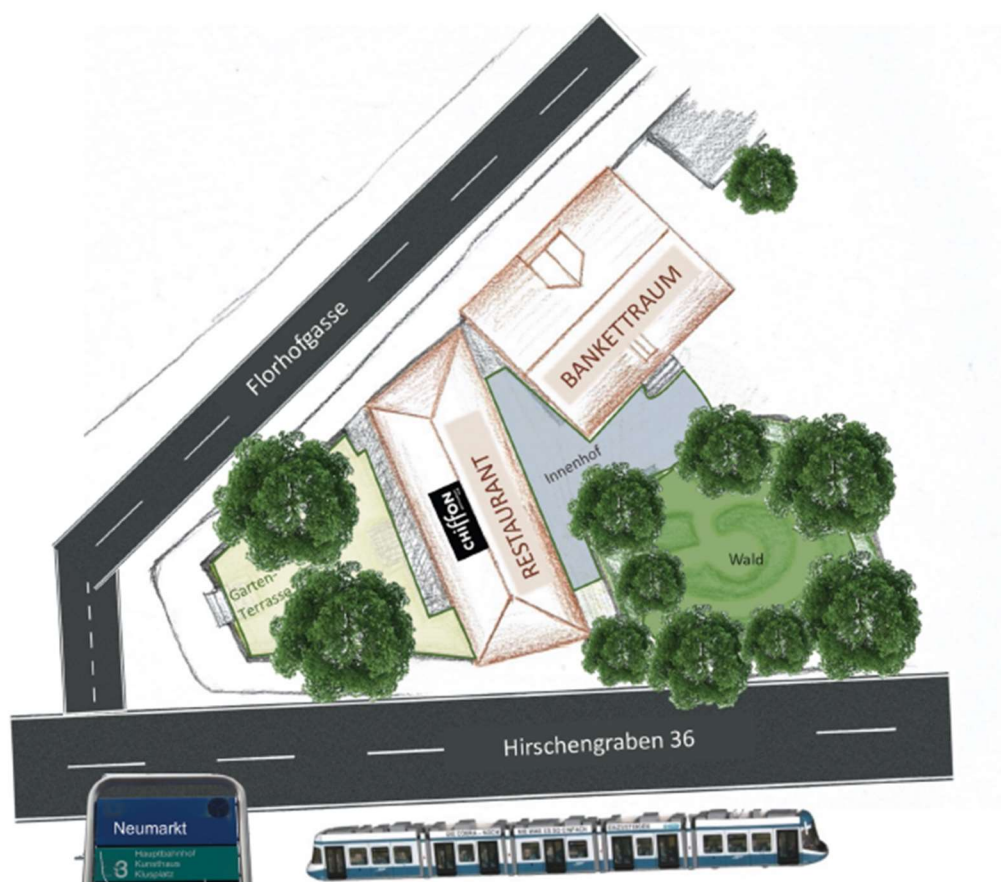
BANKETTE & EVENTS

Bankettraum / Garten

- bis 50 Personen sitzend (lange Tafeln)
- bis 70 Personen stehend

Restaurant / Terrasse

- bis 60 Personen sitzend (lange Tafeln)
- bis 80 Personen stehend



APERRO SPEISEN

APERRO SMALL

Charcuterie und Käse mit Pickles | Marinierte Oliven
Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés

Cold cuts and cheese with pickles | Marinated olives
Small cheese quiche | two kind of canapes

18
pro Person

APERRO RICHE

Charcuterie und Käse mit Pickles | Marinierte Oliven
Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés | Artischocken-Salat
Suppen-Shot | Mini-Grillgemüse Sandwich | Chiffon-Saucisson mit Senf | Saison-Ravioli

Cold cuts and cheese with pickles | Marinated olives
Small cheese quiche | two kind of canapes | Artichokes salad | Soup of the day
Mini grill vegetable sandwich | Chiffon sausage with mustard | Seasonal ravioli

42
pro Person

STANDING LUNCH / DINNER

Charcuterie und Käse mit Pickles | Marinierte Oliven
Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés | Flambierter Ziegenkäse mit Haselnuss und Honig
Artischocken-Salat | Suppen-Shot | Mini-Grillgemüse Sandwich | Chiffon-Saucisson mit Senf
Meat-Balls mit pikanter Tomatensauce | Saison-Ravioli
Mousse au chocolat im Glas | Crème Brûlée | Cheesecake Crème

Cold cuts and cheese with pickles | Marinated olives
Small cheese quiche | two kind of canapes | goat cheese flambé with hazelnut and honey
Artichokes salad | Soup of the day | Mini grill vegetable sandwich
Chiffon sausage with mustard | Meat-Balls with spicy tomato sauce | Seasonal ravioli
Chocolate mousse | Crème Brûlée | Cheese cake cream

69
pro Person

BUSINESS LUNCH PACKAGE

2-GANG LUNCHMENU
nach Wahl unseres Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

2 COURSE LUNCH MENU
at our chef's choice
incl. water and coffee

48

inkl 2dl Wein nach Wahl des Hauses
incl. 2 dl wine at the choice of the house

66

3-GANG LUNCHMENU
nach Wahl unseres Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

3 COURSE LUNCH MENU
at our chef's choice
incl. water and coffee

58

inkl 2dl Wein nach Wahl des Hauses
incl. 2 dl wine at the choice of the house

76

MENU I

SALADE DU MARCHÉ

Hausdressing | Brotchip

MARKED SALAD

House dressing | bread chip

COQ AU VIN

Geschmorte Poularde | Perlzwiebeln | Champignons | Speck | Getrüffelter Kartoffelstock

BRAISED CHICKEN

Pearl onions | champignons | bacon | truffled mashed potatoes

CHEESECAKE-CRÈME

Crumble

CREAM OF CHEESECAKE

Crumble

64

MENU II

FROMAGE CHÈVRE FLAMBÉ

flambierter Ziegenkäse | Haselnuss | karamellierte Feige | Honig

CARAMELIZED GOAT CHEESE

Hazelnut | caramelized fig | honey

POISSON A LA BORDELAISE

Kabeljau | Kräutermantel | Yuzu | mariniertes Spinatsalat

COD

Coated in herbs | Yuzu | marinated spinach salad

TARTE AU CITRON

Zitronen Kuchen

LEMON TARTE

Allmond brittle

68

MENU III

SALADE CÉSAR
Speck | Brot-Gressins

CAESAR SALAD
Bacon | bread sticks

ROASTBEEF MIT SAUCE BÉARNAISE
Glasierte Vanille-Karotten | Kartoffelgratin

ROASTBEEF WITH SAUCE BEARNAISE
Glaced vanilla carrots | gratinated Potatoes

THYMIAN PANNA COTTA
Marinierte Waldbeeren

PANNA COTTA OF THYME
Marinated forest berries

78

MENU VEGI

SALADE D'ARTICHAUTS
Artischockensalat mit Kräuter-Vinaigrette

SALAD OF ARTICHOKEs
herbal vinaigrette

TRÜFFEL RAVIOLI
Rahmsauce

TRUFFLE RAVIOLI
Cream sauce

MOUSSE AU CHOCOLAT
Crumble

CHOCOLATE MOUSSE
Crumble

64

«LA GRAND BOUFFE»

Wir servieren unsere «petit plaisirs à déguster» als «Tavolata» in die Tischmitte zum Teilen.
Wählen Sie aus unserer à la Carte Karte konkret aus, oder lassen Sie sich von unserem Küchen
Chef Marcel Zückert überraschen.

« à la mode du chef » pro Person CHF 75



CARTE DU VIN

BULLES | SPARKLING

CHAMPAGNER	BAUGET-JOUEtte CARTE BLANCHE BRUT Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – Epernay, Frankreich	99
PROSECO	BRUT CASA CANEVEL Glera – Prosecco, Valdobbiadene, Italien	64
	ROSÉ CASA CANEVEL Glera, Pinot nero – Prosecco, Valdobbiadene, Italien	79

VIN BLANC | WHITE WINE

SCHWEIZ	TRUTTIKER RIESLING X SYLVANER Zahner «Selection Schwander» – Truttikon ZH	58
	CHARDONNAY RESERVE Landolt – Schiterberg ZH	82
	«RONCAIA BIANCO» Vinattieri – Bianco di Merlot – Tessin	63
ÖSTERREICH	GRÜNER VELTLINER Weingut Ruttenstock - Röschitz	56
ITALIEN	ROERO ARNEIS Beni di Batasiolo – Veneto	62
FRANKREICH	«G» BLANC BIO Château Guiraud – Sauvignon Blanc, Semillon - Bordeaux	69
	POUILLY FUME Domaine de Ladoucette – Sauvignon Blanc – Loire	86

VIN ROSE | ROSE WINE

SCHWEIZ	ROSÉ IM «STEINKRUG» Zweifel 1898 Zürich – Pinot Noir – Zürich	69
FRANKREICH	ROSÉ «AURORE» GRENACHE, CINSAULT, SYRAH Jean-Claude Mas – Grenache, Cinsault, Syrah – Provence	58

VIN ROUGE | RED WINE

SCHWEIZ	CUVÉE ROT Zweifel 1898 – Zürich	56
	ZWEIGELT Robert Irsslinger, Zürichsee, Schweiz	73
ÖSTERREICH	MERLOT «UNPLUGGED» Hannes Reeh – Burgenland	79
ITALIEN	SYRAH Fattoria Tellus – Lazio, Rom	63
	RIPASSO BROLO CAMPOFIORIN ORO Masi – Corvina, Oseleta, Rondinella – Veneto	64
	IL BRECCIOLINO Castelvecchio – Sangiovese, Merlot, Petit Verdot – Toskana	85
SPANIEN	AURUM CRIANZA «SELECTION SCHWANDER» Bodegas Murua – Tempranillo – Rioja	66
	VALDUERO RESERVA Bodegas Valduero – Tempranillo Barrique – Ribera del Duero	82
	«AALTO» Aalto Bodegas y Vinedos – Tinto Fino – Ribera del Duero	112
FRANKREICH	VIEILLES VIGNES Domaine de la Jasse – Cabernet Sauvignon, Merlot – Pays d’Oc	68
	CHATEAUNEUF-DU-PAPE «HABEMUS PAPAM» Santa Duc – Grenache, Syrah - Rhône	94

AGB'S

LAUSTÄRKE UND NACHTRUHE

Ab 23 Uhr Musik in allen Räumlichkeiten auf normale Lautstärke.

Bei vorsätzlichem und nachweislichem Verstoss gegen diese Bestimmungen, behalten wir uns das Recht vor, die Busse dem Veranstalter zu verrechnen.

MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Chiffon. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) berechnet. Für selber mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Korkgeld von CHF 35.- pro 0.75l Weinflasche. Für Spirituosen CHF 65.- pro Flasche.

RÜCKTRITT DURCH VERANSTALTER

Annulationen von Veranstaltungen müssen dem Restaurant Chiffon möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet das Restaurant Chiffon folgende Stornierungskosten:

- Bis 30 Tage vor dem vereinbarten Termin: keine Kosten
- 15 bis 29 Tage vor dem Termin: 50% der reservierten Leistungen
- 8 bis 14 Tage vor dem Termin: 75% der reservierten Leistungen
- 1 bis 7 Tage vor dem Termin: 100% der reservierten Leistungen

Wurden die reservierten Leistungen (Menu & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 35.00 pro Person für Apéro-Anlässe und CHF 80.00 pro Person für Mittag-/Abendessen als Berechnungsgrundlage.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Rechnungen des Chiffon sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Die berechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innerhalb der Zahlungsfrist keine Beanstandungen meldet.