

1842

CAFÉ & CONFISERIE

— IM HAUS —
CONDITOREI SCHOBER

Allergene und Intoleranzen:

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Alkoholausschank

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von:
Alcopops, 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

Wir beziehen alle unsere Fleischprodukte aus der Schweiz
Unser Lachs stammt aus dem Norwegen



Café & Confiserie 1842 im Haus Conditorei Schober

Das Café 1842 befindet sich in einem denkmalgeschützten Gebäude im Zürcher Niederdorf. 1842 bezieht sich auf das Eröffnungsjahr, in dem die Bäckerfamilie Eberle mit einem Süßskramladen den Grundstein für die spätere Conditorei Schober legte. 1874 übernahm der Konditor Theodor Schober-Wolber das Haus und begründete damit das berühmte Kaffeehaus im Neubarock-Stil. Seit März 2019 wird das Café und die Confiserie im Haus Conditorei Schober unter dem Namen «1842» als einer von 7 Integrationsbetrieben der Stiftung Arbeitskette geführt. Die Stiftung Arbeitskette setzt sich seit 1977 für die berufliche Integration von psychisch und/oder körperlich beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen ein.

The Cafe 1842 is located in a protected building in the heart of Zurich. In 1842 the Eberle family opened a Bakery-shop, which would later become the Schober Confectionery. In 1874 the confectioner Theodor Schober-Wolber acquired the building for business purposes and founded the now famous Cafe in new baroque style. Since March 2019 the Cafe and Confectionery in the house confectionery Schober is run under the name of "1842". It is 1 of 7 integration operations of the Foundation Arbeitskette. The Foundation Arbeitskette is committed to integrating mentally and physically impaired youth and adults since the year of 1977.

Zmorge *Breakfast set menus*

Unser Frühstück ist von Montag bis Freitag bis 14.00 Uhr und am Wochenende den ganzen Tag erhältlich.
Our Breakfast is served from Monday - Friday until 02.00 pm and allday at the weekend.

Kaffee Complet *Continental Breakfast*

Ein Croissant, Brotauswahl, Butter, Konfi und einem Kaffee Getränk nach Auswahl:
One croissant, bread selection, butter, jam and a coffee of your choice:

Mit Kaffee, Espresso oder Milchkaffee <i>With coffee, espresso or milk coffee</i>	12.00
Mit Cappuccino, Latte Macchiato oder Schwarzenbach Tee Selektion <i>With cappuccino, latte macchiato or a selection of Schwarzenbach Tea</i>	13.00
Mit heisser Hausschokolade 3dl <i>With homemade hot chocolate 3dl</i>	15.00

Swiss Complet *Swiss Breakfast*

Ein Croissant, Brotauswahl, Butter und Konfi, Birchermüesli und einem Kaffee Getränk nach Auswahl:
One croissant, bread selection, butter, jam, Birchermüesli (swiss oatmeal) and a coffee of your choice:

Mit Kaffee, Espresso oder Milchkaffee <i>With coffee, espresso or milk coffee</i>	18.00
Mit Cappuccino, Latte Macchiato oder Schwarzenbach Tee <i>With cappuccino, latte macchiato or a selection of Schwarzenbach Tea</i>	19.00
Mit heisser Hausschokolade 3dl <i>With homemade hot chocolate 3dl</i>	21.00

Zmorge a la carte *Breakfast a la carte*

Baguette / <i>Bread</i>	5.00
Croissant / <i>Croissant</i>	2.50
Konfi / <i>Jam</i>	2.50
Butter / <i>Butter</i>	2.00
Honig / <i>Honey</i>	2.50
Käse / <i>Selection of cheese</i>	5.00
Aufschnitt (Mostbröckli und Schinken) / <i>Charcuterie (Mostbröckli and ham)</i>	5.00
Speck gebraten / <i>Streaky bacon</i>	4.50
Rauchlachs / <i>Smoked Salmon</i>	7.00
Birchermüesli / <i>Birchermüesli (Swiss oatmeal)</i>	7.00 / 12.00
FrISCHE Frucht geschnitten / <i>Sliced fresh fruit</i>	7.00
Joghurt (verschiedene Sorten) / <i>Yogurt of your choice</i>	6.00
Brötli Auswahl (2 Stück) / <i>Selection of buns (2 buns)</i>	5.00
Toast Brot (3 Stück) / <i>Toast (3 slices)</i>	4.00
Frischer O-Saft (2 dl) / <i>Fresh orange juice 2dl</i>	6.80

Eierspeisen *Simply Eggs*

Rührei mit 2 Eier / <i>Scrambled eggs (2 Eggs)</i>	9.00
3 Minuten Ei oder auf Wunsch / <i>Boiled egg 3min.</i>	4.00
Spiegelei 2 Stück / <i>Fried eggs (2 Eggs)</i>	8.00
Mit Speck gebraten / <i>add bacon</i>	12.00
Omelette Française / <i>French omelette</i>	13.00
Omelette mit Käse, Schinken und Kräuter <i>Omelette with cheese, ham and herbs</i>	16.00
Ei Benedikt / <i>pochiertes Ei, Schinken, Toast und Sauce Hollandaise</i> <i>Egg Benedict / poached egg, ham, toast and hollandaise sauce</i>	17.00

Brunch *Brunch*

Gesamte Auswahl vom Frühstück a la Carte mit einem heissen Getränk und einer Eierspeise, dazu ein Glas Schaumwein.
Full selection of the a la carte breakfast with one hot beverage and one egg dish of your choice and a glass of sparkling wine.

Sandwich Sandwiches

Club Sandwich (Toastbrot, Tomate, Haussauce, Pouletbrust, Salat und Spiegelei) <i>Club Sandwich (toast, tomato, haus sauce, chicken, salad, fried egg)</i>	19.50
Parisette mit Butter, Schinken, Tomaten und Essiggurken <i>Parisette with butter, ham, tomato, pickled gherkin</i>	9.50
Parisette mit Butter, Salami, Tomaten und Essiggurken <i>Parisette with butter, salami, tomato, pickled gherkin</i>	9.50
Parisette mit Butter, Mostbröckli, Tomaten und Essiggurken <i>Parisette with butter, Mostbröckli (air dried Swiss beef), tomato, pickled gherkin</i>	9.50
Croissant gefüllt mit Schinke, Ei, Sprossen und Butter <i>Croissant filled with ham egg, sprouts and butter</i>	8.50
Croissant gefüllt mit Frischkäse, grilliertem Gemüse und getrockneten Tomaten <i>Croissant filled with cream cheese, grilled vegetables and dried tomatoes</i>	8.50

Belegte Brote Canapé

Schinken, Ei, Essiggurken / <i>Ham, egg and pickled gherkin</i>	7.50
Thonmousse mit Kapern / <i>Tunamousse and capers</i>	8.50
Humus, Essigzucchetti / <i>Humus, pickled zucchini and lime</i>	7.50
Lachs, Kapern, Meerrettich / <i>Salmon, capers and horseradish</i>	9.50
Rauchschinken, Ei, Baumnüsse / <i>Smoked ham, egg and walnuts</i>	8.50
Mediterranes Gemüse, frische Tomaten, Oliven <i>Mediterranean vegetables, tomato and olives</i>	7.50

Salate & Suppen

Grüner Salat (Klein oder Gross) / <i>Dressed seasonal leafsalad (small or big)</i>	9.00 / 15.00
Gemischter Salat (Klein oder Gross) / <i>Mixed vegetable salad (small or big)</i>	13.00 / 20.00
Caesar Salat / <i>Caesar salad</i>	21.00
Tagessuppe / <i>Soup of the day</i>	10.50

Spezialitäten

Rindstatar mit Toast und Salat (Klein oder Gross) <i>Beefsteaktatar with toast and seasonal saladleaves (small or big)</i>	16.00 / 29.00
---	---------------

Pastetli gefüllt mit Kalbs Blanquette und Saisongemüse <i>Puff pastry with veal blanquette and vegetables</i>	28.00
--	-------

Hausgemachte Ricotta-Zitronen Ravioli mit Tomaten Rahm Sauce <i>Homemade Ricotta-Lemon ravioli with creamed tomatosauce</i>	19.00 / 27.00
--	---------------

Hausgemachte Casareccia mit Basilikum, Ricotta und Cherry Tomaten <i>Homemade casareccia with basil, ricotta and cherry tomatoes</i>	16.00 / 24.00
---	---------------

mit kleinem Salat / <i>add small leaf salad</i>	+ 8.00
---	--------

Quiche Tarte`s

Käse / <i>Cheese tarte</i>	7.00
----------------------------	------

Spinat / <i>Spinach tarte</i>	7.00
-------------------------------	------

Saisonal / <i>Seasonal tarte</i>	7.00
----------------------------------	------

mit kleinem Salat / <i>add small leaf salad</i>	+ 8.00
---	--------

Flammkuchen Tarte flambee from Alsace

Zwiebel, Speck und Sauerrahm / <i>Onion, bacon, creme fraiche</i>	15.00
---	-------

Frischkäse, mediterranes Gemüse und Tomate / <i>Creamcheese, vegetables, tomatoes</i>	16.00
---	-------

Alp Käse, Champignons und Paprika / <i>Mountain cheese, button mushrooms, paprika</i>	16.00
---	-------

mit kleinem Salat / <i>add small leaf salad</i>	+ 8.00
---	--------

Glacé Ice cream

1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln / <i>1 scoop / 2 scoops / 3 scoops</i>	5.00 / 8.00 / 10.00
--	---------------------

mit Schlagrahm / <i>add whipped cream</i>	+2.00
---	-------

Eiskaffee / <i>Ice coffee</i>	13.00
-------------------------------	-------

Eis Schoggi / <i>Ice chocolate</i>	12.50
------------------------------------	-------

Coupe Dänemark / <i>Coupe Denmark (vanilla ice cream and hot chocolate sauce)</i>	14.50
---	-------

Coupe Romanoff (Saisonal)	14.00
---------------------------	-------

Coupe Romanoff (Vanilla ice cream with strawberry) (Seasonal)	
---	--

Coupe Nesselrode	15.00
------------------	-------

Coupe Nesselrode (vanilla ice cream with chestnut)	
--	--

Frappuccino mit Erdbeere, Vanille, Schokolade, Banane und saisonales Angebot <i>with strawberry, vanilla, chocolate, banana and seasonal aroma</i>	9.50
---	------

Trinkschokoladen *Hot chocolate*

Der Klassiker - heiss oder kalt <i>The classic – hot or cold</i>	3 dl	7.50
mit Schlagrahm / <i>with whipped cream</i>		+2.00
mit Marshmallows / <i>with marshmallows</i>		+2.00
mit Mocca / <i>with a shot of espresso</i>		+2.00
mit Chilli-Flocken / <i>with chili</i>		+1.00

Heisse Spezial-Schokoladen

Eine Tasse heisse Schokolade mit Schlagrahm und:
One cup of hot chocolate with whipped cream and following spirit:

Kirsch	2 cl	14.50
Rum	2 cl	14.50
Grand Marnier	2 cl	14.50
Baileys	2 cl	14.50
Amaretto	2 cl	14.50
Frangelico	2 cl	14.50
Licor 43 Cuarenta y Tres	2 cl	14.50

Kaffee *Coffee*

Sélection Schwarzenbach / *Coffee by Schwarzenbach*

	Kännchen	Tasse
Kaffee / <i>Coffee</i>	7.90	5.20
Milchkaffe / <i>Milk coffee</i>	9.00	6.50
Espresso / <i>Espresso</i>		5.20
Doppio / <i>Double espresso</i>		6.80
Americano / <i>Americano</i>		5.20
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>		5.90
Latte Macchiato		6.90
mit Vanille-Geschmack / <i>with vanilla flavor</i>		+1.00
mit Caramel-Geschmack / <i>with caramel flavor</i>		+1.00
Mochaccino		5.90
Espresso mit Schokolade und Milchschaum <i>Espresso with chocolate and milk foam</i>		

Milch *Milk*

heiss oder kalt / <i>hot or cold milk</i>	3 dl	4.50
Laktosefreie-, oder Soja-Milch / <i>Lactose free or soy milk</i>	3 dl	5.00
Ovomaltine heiss oder kalt / <i>Ovomaltine hot oder cold</i>	3 dl	5.80

Spezial-Kaffee

Kafi Lutz / <i>A Swiss classic with prune spirit</i>		7.50
Heu Lutz		8.50
mit dem echten Heuschnaps vom Hotel Wetterhorn in Hasliberg BE <i>The swiss classic with the real hay spirit from hasliberg BE</i>		
Aprikosen Lutz		
Zwetschge, Aprikosenlikör und eingelegte Aprikose <i>Prune, apricot liquor and pickled apricot</i>		8.50

Kaffee mit Schuss

Huus-Kafi		14.50
Kaffee mit einem Schuss Hauslikörmischung und Schlagrahm <i>Coffee with a shot of mixed home liquor and whipped cream</i>		
Kaffee Coretto		8.50
<i>Espresso with a shot of Grappa</i>		
Eine Tasse Kaffee mit Schlagrahm und: <i>One cup of coffee with whipped cream and following spirit:</i>		
Tullamore Dew	2 cl	14.50
Kirsch	2 cl	14.50
Grand Marnier	2 cl	14.50
Baileys	4 cl	14.50
Amaretto	4 cl	14.50
Frangelico	4 cl	14.50
Licor 43 Cuarenta y Tres	4 cl	14.50

Kalter Kaffee *cold coffee*

Eis Americano	7.50
Doppio mit Eis geschüttelt / <i>Double Espresso mixed with ice</i>	
Eis Latte	7.50
Doppio mit Milch und Eis geschüttelt	
Iced double espresso with milk	
mit Vanille-Geschmack / <i>with vanilla flavor</i>	+1.00
mit Caramel-Geschmack / <i>with caramel flavor</i>	+1.00
Eis Mochaccino	7.50
Espresso mit Schokolade, Milch und Eis geschüttelt	
<i>Iced espresso with chocolate, milk and ice</i>	

Frische Fruchtsäfte *Juice*

Orangensaft / <i>Orange juice</i>	2 dl	6.80
Zitronensaft warm oder kalt / <i>Lemon juice</i>	2 dl	5.80
Ginger Boost	2 dl	6.80
Seasonsaft / <i>Season juice</i>	2 dl	6.80

Sirup (mit Soda aufgespritzt)

Ingwer-Apfel / <i>Ginger-apple</i>	3 dl	4.70
Johannisbeeren / <i>Black currant</i>	3 dl	4.70
Himbeer / <i>Raspberry</i>	3 dl	4.70
Blüemli (Gartenkräuter und Blumen) / <i>Floret</i>	3 dl	4.70

Im Fläschli *Bottles*

Appenzeller still / laut / <i>Mineral with gas/without gas</i>	3.3dl	5.50
Appenzeller still / laut / <i>Mineral with gas/without gas</i>	5 dl	7.00
Karaffe Hahnenwasser / <i>Tap water</i>	7.5 dl	4.00
Coca Cola, Coca Cola zero	3.3 dl	5.50
Rivella rot, blau, grün	3.3 dl	5.50
Möhl Shorley	3.3 dl	5.50
Eistee ChariTea black, green, mate, red	3.3 dl	6.00

Gazosa Orange, Zitrone, Heidelbeere	3.5 dl	6.50
Gents: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.50
Tomatensaft / <i>Tomato juice</i>	2 dl	5.80
Sanbitter	1 dl	4.50

Bier *beer*

Amboss Blonde / Amber	3.3 dl	6.00
Amboss Weizen	5 dl	7.50
Erdinger Weissbier	5 dl	8.40
Appenzeller Panaché	3.3 dl	6.00
Appenzeller Leermund (alkoholfrei)	3.3 dl	5.00

Schaumwein *Sparkling wine*

Blanc des Blancs Brut- Champagne Drappier	15.00 / 98.00
Champagne Frankreich	
100% Chardonnay	
Blumige Nase, wunderbar feinperlig und ausgewogen	
Il Colle Prosecco Brut DOC Treviso	9.00 / 62.00
il Colle Valdobbiadene Italien	
Glera (Prosecco)	
Intensiv, fruchtig, frisch und balanciert	

Weissweine *Whitewine*

Gespritzter Weisswein süss / sauer	8.50
Stadt Zürich Kerner 2018	8.50 / 57.00
Landolt Weine Zürich Schweiz	
Kerner - Stahltank	
Intensiv exotisch fruchtiges Bouquet nach Grapefruit und Pfirsich	
Chardonnay Kurtatsch 2017	7.50 / 49.00
DOC Südtirol Weingut Kurtatsch Italien	
Chardonnay – Stahltank	
Frisch, fruchtig, elegante Würze	

Signum Sélection Arbeitskette 2018 8.00 / 54.00
 Weingut Gehring | Freienstein ZH | Schweiz
 Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Noir - Stahltank
 Passend zum Aperero, fruchtig und erfrischend

Rosé Rosé

Stadt Zürich Rosé 2018 7.50 / 49.00
 Landolt Weine Zürich | Schweiz
 Pinot Noir - Stahltank
 Intensives Lachsrot, frische Aromen von Waldbeeren

Rotweine Redwine

Tre Corti Sélection Arbeitskette 2016 8.00 / 54.00
 Ticino DOC | Fratelli Corti | Schweiz
 Merlot - 12 Mt. Barrique
 Warm, harmonisch und ausgewogen

Ripasso Classico Superiore 2016 9.40 / 62.00
 Valpolicella Ripasso DOC | Monte del Frà |
 Italien Corvina Veronese, Rondinella – 18 Mt. Barrique
 Würzig, elegant, samtig und harmonisch

Paco Garcia Rioja DOC Crianza 2015 7.90 / 52.00
 Paco Garcia | Rioja | Spanien
 Tempranillo, Garnacha – 12 Mt. Barrique
 Vielschichtiges Bouquet, leicht würzig und fruchtig

Aperitif und Bitters Aperitif

Hugo – Prosecco, Minze, Holunderblüte	13.50
Hugo Orientale – Prosecco, Grenadine, Minze, Limette, Karkade	13.50
Aperol Spritz	13.50
Martini weiss / rot 15%	4cl 9.50
Campari 23%	4cl 9.50
Ramazzotti 30%	4cl 9.50
Pastis 45%	4cl 9.50
Braulio Amaro 30%	4cl 9.50

Liköre Liqueur

Amaretto 28%	4cl	9.50
Baileys Irish Cream 17%	4cl	9.50
Frangelico 20%	4cl	9.50
Licor 43 Cuarenta y Tres 31%	4cl	9.50

Spirituosen Spirits

Grappa Marolo di Moscato 42%	2cl	9.00
Grappa Marolo di Barolo 9J. - 50%	2cl	12.00
Erismann Kirsch 41%	2cl	9.00
Erismann Vielle Prune 41%	2cl	9.00
Bombay Gin 40%	4cl	10.00
Ballantines 40% / Tullamore Dew 40%	4cl	10.00
Xellent Vodka 40%	4cl	10.00
Rémy Martin VSOP 40%	2cl	9.00

Longdrinks

Campari Soda / Orange	15.50
Gin Tonic	15.50
Vodka Bitter Lemon / Ginger Ale	15.50
Whisky Cola	15.50

Handgepflückte Tees – Sélection Schwarzenbach

Tea specialties by Schwarzenbach

Chai Latte	6.90
Matcha Latte mit Vanille-Sojamilch	7.50
Indischer Schwarztee / Indian black tea	9.20
N°1 Darjeeling 2nd flush Castleton	
Gehaltvoller Schwarztee mit Malz und Muskatnote	
N°2 Assam Halmari FGTGFOP	9.20
Aussergewöhnliche Rarität, vollmundig, wuchtig mit malziger Note	
N°3 Assam Borpatra CTC	8.00
Frische, florale Note, ideal zum Frühstück mit Milch	

Schwarztee aus Nepal / Nepalese black tea

N°4 Nepal 2nd Flush Shangri-La bio 8.40
Duftig würziger Aufguss mit harmonischen Charakter

Schwarztee aus Sri Lanka / Black tea from Sri Lanka

N°5 Ceylon OPI Adawatte 8.40
Kraftvoller Tee mit fruchtigem Zitronen-Geschmack

Schwarztee aus Kenia / Black tea from Kenja

N°6 Englisch Breakfast Tee 8.00
Kräftiger Assam / Ceylon Geschmack, wird mit Milch getrunken

Oolong

N°7 Formosa Jade Oolong Dung Ti 9.20
Leicht fermentierter Oolong mit einem blütenhaften Geschmack

Grüntee aus China / Chinese green tea

N°8 Gunpowder 1st Grade bio 8.00
Bekannter Grüntee, mittelkräftig, mit vollem Geschmack

Grüntee aus Japan / Japanese green tea

N°9 Sencha Kagoshima bio 9.20
Mittelkräftiges, angenehm rundes Aroma mit feiner Würze

Weisser Tee aus China / Chinese white tea

N°10 Pai Mu Tan Supergrade bio 8.80
Milder Geschmack, der an einen Sommernachmittag unter Lindenbäumen erinnert

Jasmin Tee aus China / Jasmin tea from China

N°11 Jasmin Chung Feng (Fujian) 9.00
Frische Jasminblüten werden mehrmals dem Tee beigemischt, intensiver Geschmack mit feiner Herbe

Aromatischer Schwarztee / Flavoured black tea

N°12 Earl Grey mit Blüten 8.00
Feinster Ceylon Blatt-Tee, aromatisiert mit Bergamottöl

Rauchtee aus China/ Chinese smoked tea

N°13 Terry Lapsang Souchong (Fujian) 8.00
Der Chinesische Klassiker, geräuchert über Kiefernholzkohle

Indischer Gewürztee / Indian spice tea

N°14 BIO Sticky Chai by Chaiwalla 10.60
Agave, Ceylon, Schwarztee Zimt, Kardamon und weitere Gewürze geben diesem Tee die unverwechselbare Note

Früchtetee / Fruit tea

N°15 Beerenmischung 8.20
Kräftig aromatisch, nach Waldbeeren, Brombeeren und Himbeeren

N°16 Paradiesmischung 8.20
Äpfel, Kiwi, Erdbeeren, Pfefferminze, Karkade, Lemongrass

Rooibos

N°17 Rooibos Vanille bio 8.40
Die Feinheit des Rooibostees mit natürlichem Vanilleöl

Kräutertees / Herbal teas

N°18 Hagebutten mit 10% Karkade 8.60

N°19 Kamillenblüten bio 8.60

N°20 Lindenblüten bio 8.60

N°21 Pfefferminze bio 8.60

N°22 Verveine extra (Eisenkraut) 8.60

N°23 Alpenkräutertee bio 8.60
Hoher Vitamin C-Anteil mit vielen Kräutern, wohltuend würzig

N°24 Karkadenblüten heiss oder kalt 9.10

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Napfgasse 4 / 8001 Zürich
T +41 (0)44 251 51 50
www.cafe1842.ch

Ein Betrieb der Stiftung Arbeitskette
www.arbeitskette.ch