

Deutsch / English

## 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 Süsskrاملaden 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.

*Café 1842 is located in a historic building in the heart of Zurich. In 1842, the Eberle family opened a bakery which would later become the “Schober Confiserie”. In 1874, the confectioner Theodor Schober-Wolber acquired the building and founded the now famous café in the new baroque style. In March 2019, 1842 is one of seven restaurants of the foundation. the “Arbeitskette” foundation started running the café and bakery in the Schober house. Since 1977 the foundation is committed to facilitating the integration of mentally challenged and physically impaired adolescents and adults into the staff.*

### Zmorge Breakfast Set Menus

Unser Frühstück ist von Montag bis Freitag bis 14.00 Uhr und am Wochenende den ganzen Tag erhältlich.

*Breakfast is served until 2pm from Monday to Friday and all day on weekends.*

### Kaffee Complet Continental Breakfast

Ein Croissant, Brotauswahl, Butter, Konfi und ein Kaffee-Getränk nach Wahl: (Kaffee, Espresso oder Milchkaffee) 12.00  
*One croissant, bread selection, butter, jam and a coffee or tea of your choice:*

Mit Cappuccino, Latte Macchiato oder Tee der Schwarzenbach Tee-Selektion 13.00  
*With cappuccino, latte macchiato or a selection of Schwarzenbach tea*

Mit heisser Hausschokolade 3dl 15.00  
*With homemade hot chocolate 3dl*

### Swiss Complet Swiss Breakfast

Ein Croissant, Brotauswahl, Butter und Konfi, 18.00  
Birchermüesli und ein Kaffee-Getränk nach Wahl:  
(Kaffee, Espresso oder Milchkaffee)  
*One croissant, bread selection, butter, jam, Birchermüesli (swiss oatmeal) and a coffee of your choice:*

Mit Cappuccino, Latte Macchiato Tee der Schwarzenbach Tee-Selektion 19.00  
*With coffee, espresso or milk coffee*

Mit heisser Hausschokolade 3dl 21.00  
*With homemade hot chocolate 3dl*

### **Zmorge à la carte** *Breakfast à la carte*

Baguette / <i>Bread</i>	3.50
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 cheeses</i>	5.00
Aufschnitt (Mostbröckli und Schinken) / <i>Charcuterie (Mostbröckli and ham)</i>	5.00
Speck gebraten / <i>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>Yoghurt of your choice</i>	6.00
Brötli Auswahl / <i>Selection of buns</i>	5.00
Toast Brot / <i>Toast</i>	4.00
Frischer O-Saft 2 dl / <i>Fresh orange juice 2dl</i>	6.80

### **Eierspeisen** *Simply Eggs*

Rührei mit 3 Eiern / <i>Scrambled eggs (3 Eggs)</i>	9.00
3-Minuten-Ei oder auf Wunsch / <i>3 minute egg or at your order</i>	4.00
Spiegeleier (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 Kräutern / <i>Omelette with cheese, ham and herbs</i>	16.00
Ei Benedikt / <i>pochiertes Ei, Toast und Sauce Hollandaise</i> <i>Egg Benedict / poached egg, ham, toast and hollandaise sauce</i>	17.00
mit Schinken / <i>with ham</i>	17.00
mit Speck / <i>with bacon</i>	17.00
mit Lachs / <i>with salmon</i>	21.00

### **Brunch** *Brunch*

Gesamte Auswahl vom Frühstück à-la-carte-Frühstück-Menu mit einem heissen Getränk und einer Eierspeise, dazu ein Glas Schaumwein. 49.00  
*Full selection of the à la carte breakfast menu with one hot beverage, one egg dish of your choice and a glass of sparkling wine*

### **Sandwiches** *Sandwiches*

Club Sandwich (Toastbrot, Tomate, Haussauce, Pouletbrust, Salat und Spiegelei) <i>Club sandwich (toast, tomato, homemade sauce, chicken, salad, fried egg)</i>	19.50
Parisette mit Butter, Schinken, Tomaten und Essiggurken <i>Parisette bread with butter, ham, tomato, pickles</i>	9.50
Parisette mit Butter, Salami, Tomaten und Essiggurken <i>Parisette bread with butter, salami, tomato, pickles</i>	9.50
Parisette mit Butter, Camembert, Salat und Tomate <i>Parisette bread with butter, Camembert (cheese), salad, tomato,</i>	9.50
Croissant gefüllt mit Schinken, 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 sun dried tomatoes</i>	8.50

### **Belegte Brote** *Open Sandwiches*

Schinken, Ei, Essiggurken / <i>Ham, egg, pickles</i>	7.50
Thonmousse mit Kapern / <i>Tuna mousse and capers</i>	8.50
Hummus, Essigzucchini / <i>Hummus and pickled zucchini</i>	7.50
Lachs, Kapern, Meerrettich / <i>Salmon, capers and horseradish</i>	9.50
Halbhartkäse, getrocknete Tomaten und Aprikosen, Essiggurken <i>Cheese (semi-hard), dried tomatoes and apricots, pickles</i>	8.00
Mediterranes Gemüse, frische Tomaten, Oliven <i>Mediterranean vegetables, fresh tomatoes and olives</i>	7.50

### **Salate & Suppen** *Salads and Soups*

Grüner Salat (klein oder gross) / <i>Green salad (small or big)</i>	9.00 / 15.00
Gemischter Salat (klein oder gross) / <i>Mixed salad (small or big)</i>	13.00 / 20.00
Caesar Salat (auch ohne Speck) / <i>Caesar salad (with or without bacon)</i>	21.00
Tagessuppe / <i>Soup of the day</i>	10.50

### **Spezialitäten** *Specialities*

Rindstatar mit Toast und Salat (klein oder gross) <i>Beef tartare with toast and green salad (small or big)</i>	16.00 / 29.00
Pastetli gefüllt mit Kalbs Blanquette und Saisongemüse <i>Puff pastry with veal blanquette and seasonal vegetables</i>	28.00
Hausgemachte Ricotta-Zitronen Ravioli mit Tomaten-Rahm-Sauce <i>Homemade ricotta lemon ravioli with tomato and cream sauce</i>	19.00 / 27.00

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

mit kleinem Salat oder kleiner Suppe / *add a small green salad or soup* +5.00

### Quiche Quiches

Käse / *Cheese quiche* 7.00

Spinat / *Spinach quiche* 7.00

Saisonal / *Seasonal quiche* 7.00

mit kleinem Salat oder kleiner Suppe / *add a small green salad or soup* +5.00

### Flammkuchen *Alsace Tartes Flambées*

Zwiebel, Speck und Sauerrahm / *Onion, bacon, crème fraîche* 15.00

Lachs, Sauerrahm, Meerrettich, Zwiebeln und Kapern /  
*Salmon, crème fraîche, horseradish, onion, capers* 17.00

Alp-Käse, Champignons und Paprika / *Mountain cheese, mushrooms, paprika* 16.00

mit kleinem Salat oder kleiner Suppe / *add a small green salad or soup* +5.00

### Glacé *Ice Cream*

1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln / *1 scoop / 2 scoops / 3 scoops* 5.00 / 8.00 / 10.00

mit Schlagrahm / *add whipped cream* +2.00

Eiskaffee / *Iced coffee* 13.00

Eis Schoggi / *Iced chocolate* 12.50

Coupe Dänemark / *Coupe Denmark (vanilla ice cream and hot chocolate sauce)* 14.50

Coupe 1842 / *Coupe 1842* 14.00

Mangosorbet, Himbeersorbet, Pistazienglace mit Karamelsauce und Schlagrahm  
*Mango sorbet, raspberry sorbet, pistachio ice cream with caramel sauce, whipped cream*

Coupe Saisonal / *Coupe Seasonal* 15.00

Frappuccino (Vanille, Schokolade, Früchte nach Saison)  
*Frappuccino (vanilla, chocolate, seasonal fruits)* 9.50

Affogato al caffè / Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  
*Espresso with 1 scoop vanilla ice cream* 8.50

### Trinkschokoladen *Hot Chocolates*

Der Klassiker - heiss oder kalt / *The classic (hot / cold)* 7.50

mit Schlagrahm / *with whipped cream* +2.00

mit Marshmallows / *with marshmallows* +2.00

mit Mocca / <i>with a shot of espresso</i>	+2.00
mit Chiliflocken / <i>with chili</i>	+1.00

### **Heisse Spezial-Schokoladen** *Speciality Hot Chocolates*

Eine Tasse heisse Schokolade mit Schlagrahm und:  
*One cup of hot chocolate with whipped cream and one the following spirits:*

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*

Kaffee / <i>Coffee</i>	5.20
Milchkaffee / <i>Milk coffee</i>	6.50
Espresso / <i>Espresso</i>	5.20
Doppio / <i>Double espresso</i>	6.80
Americano (Espresso mit heissem Wasser aufgefüllt) <i>Americano (Espresso filled up with hot water)</i>	5.20
Cappuccino / <i>Capuccino</i>	5.90
Latte Macchiato	6.90
mit Vanille-Geschmack / <i>with vanilla flavour</i>	+1.00
mit Caramel-Geschmack / <i>with caramel flavour</i>	+1.00
Mochaccino (Espresso mit Schokolade und Milchschaum) <i>Espresso with chocolate and milk foam</i>	5.90

### **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	15.00
Ovomaltine heiss oder kalt / <i>Ovomaltine hot oder cold</i>	3 dl	5.80

### **Spezial-Kaffee** *Speciality Coffees*

Kafi Lutz / <i>A Swiss classic with plume brandy</i>	7.50
Heu Lutz mit dem echten Heuschnaps vom Hotel Wetterhorn in Hasliberg BE <i>The swiss classic with the real hay spirit from Hasliberg / Berne</i>	8.50

Aprikosen Lutz Zwetschge, Aprikosenlikör und eingelegte Aprikose 8.50  
*Coffee with plum brandy, apricot liqueur and apricots in alcohol*

### **Kaffee mit Schuss** *Coffees with shots*

Huus-Kafi (Kaffee mit einem Schuss Hauslikörmischung und Schlagrahm) 14.50  
*Coffee with a shot of mixed homemade liqueur and whipped cream*

Kaffee Corretto (Espresso mit einem Schuss Grappa) 8.50  
*Espresso with a shot of Grappa*

Eine Tasse Kaffee mit Schlagrahm und:  
*One cup of coffee with whipped cream and one of the following spirit:*

Tullamore Dew	2 cl	14.50
Kirsch	2 cl	14.50
Grand Marnier	2 cl	14.50
Baileys	2 cl	14.50
Amaretto	2 cl	14.50
Frangelico	4 cl	14.50
Licor 43 Cuarenta y Tres	2 cl	14.50

### **Kalter Kaffee** *Iced Coffees*

Eis Americano / *Iced Americano* 7.50

Eis Latte / *Iced Latte* 7.50

Doppio mit Milch und Eis geschüttelt / *Double Espresso mixed with ice* 7.50

mit Vanille-Geschmack / *Alla vaniglia* +1.00

mit Caramel-Geschmack / *Al caramello* +1.00

Eis Mochaccino (Espresso mit Schokolade, Milch und Eis geschüttelt) 7.50  
*Espresso con cioccolato, latte e ghiaccio*

### **Frische Fruchtsäfte** *Fresh Fruit Juices*

Orangensaft / *Orange juice* 2 dl 6.80

Zitronensaft warm oder kalt / *Lemon juice hot or warm* 2 dl 5.80

Ginger Boost / *Ginger boost* 2 dl 6.80

Saft der Saison / *Seasonal juice* 2 dl 6.80

### **Sirup (mit Soda aufgespritzt)** *Syrups with Soda Water*

Ingwer-Apfel / *Ginger-Apple* 3 dl 4.70

Johannisbeere / *Black currant* 3 dl 4.70

Himbeere / *Raspberry* 3 dl 4.70

Blüemli (Gartenkräuter und Blumen) / Floret 3 dl 4.70

### Im Fläschli *Bottles*

Appenzeller still / laut / still / sparkling mineral water 3.3dl 5.50  
Appenzeller still / laut / still / sparkling mineral water 5dl 7.00  
Karaffe Hahnenwasser / Tap water 7.5 dl 4.00  
Coca Cola, Coca Cola zero 3.3 dl 5.50  
Rivella rot, blau, grün / Rivella red, blue, green 3.3 dl 5.50  
Möhl Shorley / Möhl apple juice with sparkling mineral water 3.3 dl 5.50  
Eistee ChariTea: black, green, red / Iced Tea, black, green, mate, red 3.3 dl 6.00  
Gazosa Orange, Zitrone, Heidelbeere / Gazosa orange, lemon, blueberry 3.5 dl 6.50  
Gents: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 2 dl 5.50  
Tomatensaft / Tomato juice 2 dl 5.80  
Sanbitter Bianco 1 dl 4.50

### Bier *Beer*

Amboss Blonde / Amber beer 3.3 dl 6.00  
Amboss Weizen / Wheat beer 5 dl 7.50  
Erdinger Weissbier / Wheat beer 5 dl 8.40  
Appenzeller Panaché / Blonde beer with Gazosa lemon 3.3 dl 6.00  
Appenzeller Leermond (alkoholfrei) / non-alcoholic beer 3.3 dl 5.00

### Schaumwein *Sparkling Wine*

**Blanc des Blancs Brut- Champagne Drappier** 15.00 / 98.00  
Champagne | Frankreich / France  
100% Chardonnay | Blumige Nase, wunderbar feinperlig und

**Il Colle Prosecco Brut DOC Treviso** 9.00 / 62.00  
Il Colle | Valdobbiadene | Italien / Italy  
Glera (Prosecco)

### Weissweine *White Wine*

Gespritzer Weisswein süß / sauer 8.50  
White wine with club soda or Gazosa lemon

**Stadt Zürich Kerner** 8.50 / 57.00  
Landolt Weine Zürich | Schweiz / Switzerland  
Kerner - Stahltank  
Intensiv exotisch fruchtiges Bouquet nach Grapefruit und Pfirsich

**Chardonnay Kurtatsch** 7.50 / 49.00  
DOC Südtirol | Weingut Kurtatsch | Italien / *Italy*  
Chardonnay – Stahltank  
Frisch, fruchtig, elegante Würze

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

### **Rosé** *Rosé*

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

### **Rotweine** *Red Wine*

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

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

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

### **Aperitif und Bitters** *Aperitif and Bitters*

Hugo – Prosecco, Minze, Holunderblüte 13.50  
*Prosecco, elderflower syrup and fresh peppermint*

Hugo Orientale – Prosecco, Grenadine, Minze, Limette, Karkade 13.50  
*Prosecco, grenadine syrup, fresh peppermint, lime, hibiscus*

Aperol Spritz 13.50

Martini weiss / rot 15% 4cl 9.50

Campari 23% 4cl 9.50

Ramazotti 30% 4cl 9.50

Pastis 45% 4cl 9.50

Braulio Amaro 30% 4cl 9.50



### **Liköre** *Liqueurs*

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
RémyMartin VSOP 40 %	2cl	9.00

### **Longdrinks**

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

### **Handgepflückte Tees – Sélection Schwarzenbach**

*Tea specialties (handpicked) by Schwarzenbach*

Chai Latte	6.90
Matcha Latte	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**

8.40

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

### **Schwarztee aus Sri Lanka / Black tea from Sri Lanka**

8.40

N°5 Ceylon OPI Adawatte

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

### **Schwarztee aus Kenia / Black tea from Kenja**

8.00

N°6 Englisch Breakfast Tee

Kräftiger Assam / Ceylon Geschmack, wird mit Milch getrunken

**Oolong** 9.20

N°7 Formosa Jade Oolong Dung Ti

Leicht fermentierter Oolong mit einem blütenhaften Geschmack

**Grüntee aus China / Chinese green tea** 8.00

N°8 Gunpowder 1st Grade bio

Bekannter Grüntee, mittelkräftig, mit vollem Geschmack

**Grüntee aus Japan / Japanese green tea** 9.20

N°9 Sencha Kagoshima bio

Mittelkräftiges, angenehm rundes Aroma mit feiner Würze

**Weisser Tee aus China / Chinese white tea** 8.80

N°10 Pai Mu Tan Supergrade bio

Milder Geschmack, der an einen Sommernachmittag unter Lindenbäumen erinnert

**Jasmin Tee aus China / Jasmin tea from China** 9.00

N°11 Jasmin Chung Feng (Fujian)

Frische Jasminblüten werden mehrmals dem Tee beigemischt, intensiver Geschmack mit feiner Herbe

**Aromatischer Schwarztee / Flavoured black tea** 8.00

N°12 Earl Grey mit Blüten

Feinster Ceylon Blatt-Tee, aromatisiert mit Bergamottöl

**Rauchtee aus China / Chinese smoked tea** 8.00

N°13 Terry Lapsang Souchong (Fujian)

Der chinesische Klassiker, geräuchert über Kiefernholzkohle

**Indischer Gewürztee / Indian spice tea** 10.60

N°14 BIO Sticky Chai by Chaiwalla

Agave, Ceylon, Schwarze 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** 8.40

N°17 Rooibos Vanille bio

Die Feinheit des Rooibostees mit natürlichem Vanilleöl N°17

**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.

*All prices are net in Swiss francs (CHF) and include 7.7 % value added tax.*

Allergene und Intoleranzen:

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

*Allergies and intolerances: Please ask your server if you require any information on allergies or intolerances.*

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.

*Sale of Alcoholic Drinks: Swiss child protection laws forbid selling:*

*alcopops, spirits and aperitifs to people under the age of 18*

*wine, beer and hard cider to people under the age of 16*

*our employees may ask you for your I.D.*

Herkunftsbezeichnung

Wir beziehen alle unsere Fleischprodukte aus der Schweiz

Unser Lachs stammt aus Norwegen

*Certificate of origin: All of our originates from Switzerland*

*Our salmon originates from Norway*