

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.

Il Café 1842 si trova nel cuore di Zurigo in un palazzo storico. Il nome del Café ricorda l'anno in cui la famiglia Eberle aprì una confetteria che diventò poi la pasticceria "Schober", rilevata nel 1874 dal pasticcere Theodor Schober-Wolber, che fondò la storica caffetteria. Da marzo 2019 la fondazione "Arbeitskette" gestisce la caffetteria e pasticceria "1842" nella storica casa Schober. La fondazione si dedica sin dal 1977 all'integrazione lavorativa di adolescenti e adulti che vivono con difficoltà psichiche o mentali. Il "1842" è il settimo ristorante della "Arbeitskette" con queste finalità.

Zmorge Colazione

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

Kaffee Complet Colazione continentale

Ein Croissant, Brotauswahl, Butter, Konfi und ein Kaffee Getränk nach Wahl: (Kaffee, Espresso oder Milchkaffee) <i>Un croissant, pane a scelta, burro, marmellata e una bevanda calda a scelta (Con caffè, espresso o caffelatte):</i>	12.00
Mit Cappuccino, Latte Macchiato oder Tee der Schwarzenbach Tee-Selektion <i>Con cappuccino, latte macchiato o tè Schwarzenbach</i>	13.00
Mit heisser Hausschokolade 3dl <i>Con cioccolata calda fatta in casa 3dl</i>	15.00

Swiss Complet Colazione svizzera

Ein Croissant, Brotauswahl, Butter und Konfi, Birchermüesli und ein Kaffee Getränk nach Wahl: (Kaffee, Espresso oder Milchkaffee) <i>Un croissant, pane a scelta, burro, marmellata, Birchermüesli e una bevanda calda a scelta (Con caffè, espresso o caffelatte):</i>	18.00
Mit Cappuccino, Latte Macchiato Tee der Schwarzenbach Tee-Selektion	19.00

Con cappuccino, latte macchiato o tè Schwarzenbach

Mit heisser Hausschokolade 3dl 21.00
Con cioccolata calda fatta in casa 3dl

Zmorge à la carte *Colazione à la carte*

Baguette / <i>Pane francese</i>	3.50
Croissant / <i>Croissant</i>	2.50
Konfi / <i>Marmellata</i>	2.50
Butter / <i>Burro</i>	2.00
Honig / <i>Miele</i>	2.50
Käse / <i>Formaggi</i>	5.00
Aufschnitt (Mostbröckli und Schinken) / <i>Affettato (Mostbröckli e prosciutto)</i>	5.00
Speck gebraten / <i>Pancetta</i>	4.50
Rauchlachs / <i>Salmone affumicato</i>	7.00
Birchermüesli	7.00 / 12.00
Frische Frucht geschnitten / <i>Frutta fresca</i>	7.00
Joghurt (verschiedene Sorten) / <i>Yogurt a scelta</i>	6.00
Brötli Auswahl / <i>Panini a scelta</i>	5.00
Toast Brot / <i>Toast</i>	4.00
Frischer O-Saft 2 dl / 2 dl / <i>Succo d'arancia fresco 2dl</i>	6.80

Eierspeisen *Piatti a base di uova*

Rührei mit 3 Eiern / <i>Uova strapazzate (3 uova)</i>	9.00
3-Minuten-Ei oder auf Wunsch / <i>Uovo à la coque o a Sua scelta</i>	4.00
Spiegeleier (2 Stück) / <i>2 uova all'occhio di bue</i>	8.00
mit Speck gebraten / <i>con pancetta</i>	12.00
Omelette française / <i>Crespelle francesi</i>	13.00
Omelette mit Käse, Schinken und Kräutern / <i>Crespelle con formaggio, prosciutto ed erbe aromatiche</i>	16.00
Ei Benedikt / pochiertes Ei, Schinken, Toast und Sauce Hollandaise <i>Uova alla Benedict / uovo affogato, toast, salsa olandese con prosciutto</i>	17.00
mit Speck / <i>con pancetta</i>	17.00
mit Lachs / <i>con salmone</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
Tutti i menu della colazione con una bevanda calda, un menu di uova a Sua scelta, accompagnato da un bicchiere di spumante.

Sandwiches *Sandwiches*

Club Sandwich (Toastbrot, Tomate, Haussauce, Pouletbrust, Salat und Spiegelei) <i>Club Sandwich (toast, pomodoro, salsa fatta in casa, pollo, insalata, uovo all'occhio di bue)</i>	19.50
Parisetten mit Butter, Schinken, Tomaten und Essiggurken <i>Pane parigino con burro, prosciutto, pomodoro e sottaceti</i>	9.50
Parisetten mit Butter, Salami, Tomaten und Essiggurken <i>Pane parigino con burro, salame, pomodoro e sottaceti</i>	9.50
Parisetten mit Butter, Camembert, Salat und Tomate <i>Pane parigino con burro, formaggio camembert, insalata e pomodoro</i>	9.50
Croissant gefüllt mit Schinken, Ei, Sprossen und Butter <i>Croissant ripieno di prosciutto, uova, germogli e burro</i>	8.50
Croissant gefüllt mit Frischkäse, grilliertem Gemüse und getrockneten Tomaten <i>Croissant ripieno di formaggio fresco, verdure alla griglia e pomodori secchi</i>	8.50

Belegte Brote *Panini imbottiti*

Schinken, Ei, Essiggurken / <i>Prosciutto, uova, cetrioli sottaceto</i>	7.50
Thonmousse mit Kapern / <i>Mousse di tonno e capperi</i>	8.50
Hummus, Essiggurken / <i>Humus, zucchine sottaceto, limone</i>	7.50
Lachs, Kapern, Meerrettich / <i>Salmone, capperi, rafano</i>	9.50
Halbhartkäse, getrocknete Tomaten und Aprikosen, Essiggurken / <i>Formaggio, pomodori secchi, albicocche e cetrioli sottaceto</i>	8.00
Mediterranes Gemüse, frische Tomaten, Oliven / <i>verdure mediterranee, pomodoro, olive</i>	7.50

Salate & Suppen *Insalate e minestre*

Grüner Salat (klein oder gross) / <i>Insalata verde (piccola o grande)</i>	9.00 / 15.00
Gemischter Salat (klein oder gross) / <i>Insalata mista (piccola o grande)</i>	13.00 / 20.00
Caesar Salat (auch ohne Speck) / <i>Caesar salad con o senza pancetta</i>	21.00
Tagessuppe / <i>Minestra del giorno</i>	10.50

Spezialitäten *Specialità*

Rindstatar mit Toast und Salat (klein oder gross) <i>Tartara di manzo (piccola o grande) con toast e insalata</i>	16.00 / 29.00
Pastetli gefüllt mit Kalbs Blanquette und Saisongemüse <i>Vol-au-vent con Blanquette di vitello e verdure di stagion</i>	28.00

Hausgemachte Ricotta-Zitronen Ravioli mit Tomaten-Rahm-Sauce 19.00 / 27.00
Ravioli con ricotta e limone, fatti in casa, con salsa di pomodoro e panna

Hausgemachte Casareccia mit Basilikum, Ricotta und Cherry Tomaten 16.00 / 24.00
Casarecce fatte in casa con basilico, ricotta e pomodorini

mit kleinem Salat oder kleiner Suppe / *con insalata piccola o minestra* +5.00

Quiche *Quiche*

Käse / *Al formaggio* 7.00

Spinat / *Agli spinaci* 7.00

Saisonal / *Di stagione* 7.00

mit kleinem Salat oder kleiner Suppe / *con insalata piccola o minestra* +5.00

Flammkuchen *Tarte flambée dall'Alsazia*

Zwiebel, Speck und Sauerrahm / *Cipolle, Speck e crème fraiche* 15.00

Lachs, Sauerrahm, Meerrettich, Zwiebeln und Kapern /
Salmon, crème fraiche, rafano, cipolle, capperi 17.00

Alp-Käse, Champignons und Paprika /
Formaggio di montagna, champignons e peperoni 16.00

mit kleinem Salat oder kleiner Suppe / *con insalata piccola o minestra* +5.00

Glacé *Gelati*

1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln / *1 pallina, 2 palline, 3 palline* 5.00 / 8.00 / 10.00

mit Schlagrahm / *Con panna montata* +2.00

Eiskaffee / *Al caffè* 13.00

Eis Schoggi / *Al cioccolato* 12.50

Coupe Dänemark / *Coppa Danimarca (gelato alla vaniglia con cioccolato fuso)* 14.50

Coupe 1842 14.00

Mangosorbet, Himbeersorbet, Pistazienglace mit Karamelsauce und Schlagrahm
Sorbetto di mango, sorbetto di lamponi, gelato al pistacchio con guarnizione di caramello e panna montata

Coupe Saisonal / *Coppa di stagione* 15.00

Frappuccino mit saisonalen Aromen / *Frappuccino con gusti di stagione* 9.50

Affogato al caffè / Espresso mit einer Kugel Vanilleeis / *Affogato al caffè* 8.50

Trinkschokoladen *Ciocolata calda*

Der Klassiker - heiss oder kalt / *La classica- calda o fredda* 7.50
mit Schlagrahm / *Con panna montata* +2.00
mit Marshmallows / *Con marshmallows* +2.00
mit Mocca / *Con caffè* +2.00
mit Chiliflocken / *Con peperoncino* +1.00

Heisse Spezial-Schokoladen *Ciocolate calde speciali*

Eine Tasse heisse Schokolade mit Schlagrahm und:
Una tazza di cioccolata calda con aggiunta di...

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 *Caffé*

Kaffee / *Caffé* 5.20
Milchkaffee / *Caffelatte* 6.50
Espresso / *Espresso* 5.20
Doppio / *Caffè doppio* 6.80
Americano (Espresso mit heissem Wasser aufgefüllt) / 5.20

Americano (espresso con acqua calda)

Cappuccino / *Capuccino* 5.90
Latte Macchiato 6.90
mit Vanille-Geschmack / *Alla vaniglia* +1.00
mit Caramel-Geschmack / *Al caramello* +1.00
Mochaccino (Espresso mit Schokolade und Milchschaum) 5.90
Cappuccino con cioccolato

Milch *Leche*

heiss oder kalt / *calda o fredda* 3 dl 4.50
Laktosefreie oder Soja-Milch 3 dl 1 5.00

Ovomaltine heiss oder kalt / ovomaltino calda o fredda	3 dl	5.80
--	------	------

Spezial-Kaffee *Cafés especiales*

Kafi Lutz		7.50
-----------	--	------

Heu Lutz mit dem echten Heuschnaps vom Hotel Wetterhorn in Hasliberg BE		8.50
---	--	------

Aprikosen Lutz Zwetschge, Aprikosenlikör und eingelegte Aprikose		8.50
--	--	------

Kaffee mit Schuss *Café con un toque de alcohol*

Huus-Kafi (Kaffee mit einem Schuss Hauslikörmischung und Schlagrahm)		14.50
--	--	-------

Kaffee Corretto (Espresso mit einem Schuss Grappa)		8.50
--	--	------

Eine Tasse Kaffee mit Schlagrahm und:

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 *Caffé freddi*

Eis Americano / <i>Americano freddo</i>		7.50
---	--	------

Eis Latte / <i>Caffelatte con ghiaccio</i>		7.50
--	--	------

Doppio mit Milch und Eis geschüttelt / <i>Doppio con ghiaccio</i>		7.50
---	--	------

mit Vanille-Geschmack / <i>Alla vaniglia</i>		+1.00
--	--	-------

mit Caramel-Geschmack / <i>Al caramello</i>		+1.00
---	--	-------

Eis Mochaccino (Espresso mit Schokolade, Milch und Eis geschüttelt) <i>Espresso con cioccolato, latte e ghiaccio</i>		7.50
---	--	------

Frische Fruchtsäfte *Succhi di frutta fresca*

Orangensaft / <i>D'arancia</i>	2 dl	6.80
--------------------------------	------	------

Zitronensaft warm oder kalt / <i>Di limone, caldo o freddo</i>	2 dl	5.80
--	------	------

Ginger Boost / <i>Zenzero</i>	2 dl	6.80
-------------------------------	------	------

Saft der Saison / <i>Succo d frutta di stagione</i>	2 dl	6.80
---	------	------

Sirup (mit Soda aufgespritzt) *Sciropi con acqua gasata*

Ingwer-Apfel / <i>Zenzero-mela</i>	3 dl	4.70
Johannisbeere / <i>Uvetta</i>	3 dl	4.70
Himbeere / <i>Lamponi</i>	3 dl	4.70
Blüemli (Gartenkräuter und Blumen) / <i>Fiorellini ed erbe</i>	3 dl	4.70

Im Fläschli *Bottiglie*

Appenzeller still / laut / <i>Acqua gasata e non</i>	3.3dl	5.50
Appenzeller still / laut / <i>Acqua gasata e non</i>	5dl	7.00
Karaffe Hahnenwasser / <i>Acqua della casa</i>	7.5 dl	4.00
Coca Cola, Coca Cola zero	3.3 dl	5.50
Rivella rot, blau, grün / <i>Rivella rojo, azul, verde</i>	3.3 dl	5.50
Möhl Shorley	3.3 dl	5.50
Eistee ChariTea: black, green, 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>Succo di pomodoro</i>	2 dl	5.80
Sanbitter Bianco	1 dl	4.50

Bier *Birre*

Amboss Blonde	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 Leermond (alkoholfrei)	3.3 dl	5.00

Schaumwein *Spumanti*

Blanc des Blancs Brut- Champagne Drappier	15.00 / 98.00
Champagne Frankreich 100% Chardonnay Blumige Nase, wunderbar feinperlig und ausgewogen / <i>Floral, perlado y equilibrado</i>	
Il Colle Prosecco Brut DOC Treviso	9.00 / 62.00
Il Colle Valdobbiadene Italien Glera (Prosecco) <i>Intenso, frutal fresco y balanceado</i>	

Weissweine *Vini bianchi*

Gespritzter Weisswein süß / sauer	8.50
-----------------------------------	------

Vino bianco con acqua gasata o Gazosa lemon

Stadt Zürich Kerner 8.50 / 57.00

Landolt Weine Zürich | Schweiz / Suiza

Kerner - Stahltank

Intensiv exotisch fruchtiges Bouquet nach Grapefruit und Pfirsich

Bouquet intensivo exótico frutal (pomelo y durazno)

Chardonnay Kurtatsch 7.50 / 49.00

DOC Südtirol | Weingut Kurtatsch | Italien / Italia

Chardonnay – Stahltank

Frisch, fruchtig, elegante Würze

Fresco, frutal, aroma elegante

Signum Sélection Arbeitskette 8.00 / 54.00

Weingut Gehring | Freienstein ZH | Schweiz / Suiza

Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Noir - Stahltank

Passend zum Apéro, fruchtig und erfrischend

Rosé *Vinoo rosato*

Stadt Zürich Rosé 7.50 / 49.00

Landolt Weine Zürich | Schweiz / Suiza

Pinot Noir - Stahltank

Intensives Lachsrot, frische Aromen von Waldbeeren

Intensivo color rojo salmón, aromas frescos de frutos del bosque

Rotweine *Vino rosso*

Tre Corti Sélection Arbeitskette 8.00 / 54.00

Ticino DOC | Fratelli Corti | Schweiz

Merlot - 12 Mt. Barrique

Warm, harmonisch und ausgewogen

Cálido, armónico y equilibrado

Ripasso Classico Superiore 62.00

Valpolicella Ripasso DOC | Monte del Frà | Italien

Italien Corvina Veronese, Rondinella – 18 Mt. Barrique

Würzig, elegant, samtig und harmonisch

Sabroso, elegante, aterciopelado y armónico

Paco Garcia Rioja DOC Crianza 7.90 / 52.00

Paco Garcia | Rioja | Spanien

Tempranillo, Garnacha – 12 Mt. Barrique

Vielschichtiges Bouquet, leicht würzig und fruchtig

Bouquet variado, levemente picante y frutado

Aperitif und Bitters *Aperitivi e bitter*

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
Ramazotti 30%	4cl	9.50
Pastis 45%	4cl	9.50
Braulio Amaro 30%	4cl	9.50

Liköre *Liquori*

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 *Grappe e superalcolici*

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 *Tragos largos*

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

Handgepflückte Tees – *Sélection Schwarzenbach Specialità di tè Schwarzenbach*

Chai Latte		6.90
Matcha Latte		7.50

Indischer Schwarztee / *Tè nero indiano*

N°1 Darjeeling 2nd flush Castleton; Gehaltvoller Schwarztee mit Malz und Muskatnote <i>Tè negro con malta y nuez moscada</i>		9.20
N°2 Assam Halmari FGTGFOP Aussergewöhnliche Rarität, vollmundig, wuchtig mit malziger Note <i>Rareza excepcional, con cuerpo, potente con nota maltosa</i>		9.20
N°3 Assam Borpatra CTC		8.00

Frische, florale Note, ideal zum Frühstück mit Milch
Nota fresca y floral, ideal para el desayuno con leche.

Schwarztee aus Nepal / Tè nero del Nepal	8.40
N°4 Nepal 2nd Flush Shangri-La bio; Duftig würziger Aufguss mit harmonischen Charakter	
Schwarztee aus Sri Lanka / Tè nero dello Sri Lanka	8.40
N°5 Ceylon OPI Adawatte Kraftvoller Tee mit fruchtigem Zitronen-Geschmack N°5 Ceylon OPI Adawatte	
Schwarztee aus Kenia / Tè nero del Kenia	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 / Tè verde della Cina	8.00
N°8 Gunpowder 1st Grade bio Bekannter Grüntee, mittelkräftig, mit vollem Geschmack	
Grüntee aus Japan / Tè verde del Giappone	9.20
N°9 Sencha Kagoshima bio Mittelkräftiges, angenehm rundes Aroma mit feiner Würze	
Weisser Tee aus China / Tè bianco della Cina	8.80
N°10 Pai Mu Tan Supergrade bio Milder Geschmack, der an einen Sommernachmittag unter Lindenbäumen erinnert	
Jasmin Tee aus China / Infuso al gelsomino	9.00
N°11 Jasmin Chung Feng (Fujian) Frische Jasminblüten werden mehrmals dem Tee beigemischt, intensiver Geschmack mit feiner Herbe	
Aromatischer Schwarztee / Tè nero aromatizzato	8.00
N°12 Earl Grey mit Blüten Feinster Ceylon Blatt-Tee, aromatisiert mit Bergamottöl	
Rauchtee aus China / Tè affumicato della Cina	8.00
N°13 Terry Lapsang Souchong (Fujian) Der chinesische Klassiker, geräuchert über Kiefernholzkohle	
Indischer Gewürztee / Tisana alle spezie indiane	10.60
N°14 BIO Sticky Chai by Chaiwalla Agave, Ceylon, Schwarzee Zimt, Kardamon und weitere Gewürze geben diesem Tee die unverwechselbare Note	
Früchtetee / Tisane alla frutta	8.20
N°15 Beerenmischung	

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 / Infusi alle erbe

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.

Tutti prezzi includono il 7.7 % di IVA.

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 Norwegen