

Café & Conditorei 1842

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 Süßkramladen 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 Conditorei unter dem Namen «1842» als Integrationsbetrieb 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, the "Arbeitskette" foundation started running the café and bakery. Since 1977 the foundation is committed to facilitating the integration of mentally challenged and physically impaired adolescents and adults into the staff.



Integrationsbetrieb der Stiftung Arbeitskette

Als Integrations- und Comeback-Betrieb der Stiftung Arbeitskette bieten wir Lehrstellen im Detailhandel und der Backstube an. Hier entfalten sich Jugendliche und junge Erwachsene, die sich in Betrieben des ersten Arbeitsmarkts (noch) nicht behaupten können. Durch das Engagement der Stiftung Arbeitskette finden sie hier ihren Weg, entwickeln Freude an einem Beruf und lernen das notwendige Knowhow, um die Lehrabschlussprüfung zu bestehen.

Neben dem Ausbildungsangebot bieten wir auch angepasste Arbeitsplätze und können regelmässig Teilnehmende des Migrationsprogramms für die Backstube begeistern.

As a social enterprise and reintegration institution run by the Arbeitskette Foundation, we offer apprenticeships in retail and baking. Here, teenagers and young adults who are unable to find employment in the primary labour market can flourish. Thanks to the foundation's commitment, participants find their way here, develop a passion for their chosen profession and acquire the necessary skills to pass their final apprenticeship examination.

Alongside training opportunities, we also provide adapted workplaces and regularly inspire participants in the migration programme to pursue a career in baking.

WIFI Access:
Network: Guests1842
Passcode: freewifi

Brunch 1842

- 1842-Bergbutter-Croissant, Leinsamenbrötli, Sauerteigbrötli und Mehrkornbrötli
- Käsereibutter und Confi
- Hausgemachtes Birchermüesli (V+)
- Fruchtsalat (V+)
- Zürcher Saftschinken, Salami Romana, gebratener Speck
- Pastrami-Canapé
- Veganer Tatar (V+)
- Süsser Gruss aus unserer Conditorei
- Eierspeise nach Wahl
- Heissgetränk nach Wahl

p. Pers.	51.00
mit einem Glas Anima Prosecco DOC p. Pers.	57.00
mit einem Glas Cattier Champagner Brut Premier Cru p. Pers.	64.00

Zmorge / Breakfast / Brunch:
Mo – Fr 09:00 – 14:00
Sa – So 09:00 – 18:00

Rouge Brunch ⑤

- 1842-Bergbutter-Croissant, Leinsamenbrötli, Sauerteigbrötli
- Käsereibutter und Confi
- Hausgemachtes Birchermüesli ⑤+
- Fruchtsalat ⑤+
- Bachtelkäse, Gruyère, Brie
- Süsser Gruss aus unserer Conditorei
- Eierspeise nach Wahl
- Heissgetränk nach Wahl

p. Pers. 42.00

mit einem Glas Anima Prosecco DOC p. Pers. 48.00

mit einem Glas Cattier Champagner Brut
Premier Cru p. Pers. 55.00

Colonial Brunch ⑤+

- Leinsamenbrötli, Sauerteigbrötli, Mehrkornbrötli
- Margarine und Confi
- Hausgemachtes Birchermüesli
- Veganes Tatar
- Fruchtsalat
- Süsser Gruss aus unserer Conditorei
- Soya-Omelette
- Heissgetränk nach Wahl

p. Pers. 42.00

mit einem Glas Anima Prosecco DOC p. Pers. 48.00

Kaffee Complet

Continental Breakfast

Ein 1842-Bergbutter-Croissant, ein Brötli,
Käsereibutter, Confi und ein Heissgetränk nach Wahl:
A 1842 Mountain Butter Croissant, Bread Roll, Butter,
Jam and a Hot Beverage of your choice:

Mit einem Kaffeegetränk oder Tee der
Schwarzenbach Selektion 14.50
With a coffee beverage or a tea from the
Schwarzenbach Selection

Mit heisser Hausschoggi 3 dl 16.50
With homemade hot chocolate 3dl

Swiss Complet

Swiss Breakfast

Ein 1842-Bergbutter-Croissant, zwei Stück Brot, Käsereibutter und
Confi, hausgemachtes Birchermüesli und ein Heissgetränk nach
Wahl:
A 1842 Mountain Butter Croissant, two Pieces of
Bread, Butter, Jam, Homemade Birchermüesli (Swiss Oatmeal and a
Hot Beverage of your choice:

Mit einem Kaffeegetränk oder Tee der
Schwarzenbach Selektion 20.50
With a Coffee Beverage or a Tea from the
Schwarzenbach Selection

Mit heisser Hausschoggi 3 dl 22.50
With homemade hot chocolate

Zmorge / Breakfast / Brunch:
Mo – Fr 09:00 – 14:00
Sa – So 09:00 – 18:00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

All prices are in Swiss francs (CHF) and include 8.1% value added tax

Zmorge à la carte

Breakfast à la carte

1842-Bergbutter-Croissant	2.90
1842 Croissant	
Schnittlauch-Butterbrezel	5.00
Brezel with Chives Butter	
Brötli (V+)	2.80
Bread Roll	
Margarine, Käsereibutter, Honig, Confi	2.50
Margarine, Butter, Honey, Jam	
Käseteller (100g)	13.00
Bachtelkäse, Gruyère, Brie	
Selection of Cheeses	
Aufschnitt-Teller (100g)	8.50
Zürcher Saftschinken, Pastrami, Salami Romana	
Cold Cuts : Ham, Pastrami, Salami Romana	
Gebratener Speck (80g)	8.00
Fried Bacon	
Gebeizter Swiss Alpine Lachs (80g)	14.00
Graved Salmon	
Veganes Tatar (150g) (V+)	14.00
Vegan Tatar	
Hausgemachtes Birchermüesli klein/gross (V+)	9.00/14.00
Homemade Birchermüesli (Swiss Oatmeal)	
small/large	
Soya-Omelette (V+)	8.00
Soy Omelette	
Fruchtsalat (V+)	9.00
Fruit Salad	
Mandelgipfel	5.00
Almond Croissant	
Pain au Chocolat	5.00

Eierspeisen

Simply Eggs

Rührei mit zwei Eiern Scrambled Eggs (two Eggs)	14.00
Ei im Glas Egg in a Glass	5.50
Zwei Spiegeleier Two Fried Eggs	14.00
Omelette mit Käse, Schinken oder Tomaten Omelette with cheese, ham or tomato	19.00
Ei Benedict Egg Benedict	
Mit Speck oder Schinken with Bacon or Ham	19.50
Mit Swiss Alpine Lachs with Salmon	24.50

Zmorge / Breakfast / Brunch:
Mo – Fr 09:00 – 14:00
Sa – So 09:00 – 18:00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

All prices are in Swiss francs (CHF) and include 8.1% value added tax

Warme Küche

Warm Kitchen

Club Sandwich mit Salatbouquet Toastbrot, Tomate, Haussauce, Pouletschenkel, Salat und Spiegelei Club Sandwich with fresh Lettuce Salad Toast, Tomato, Homemade Sauce, Chicken, Lettuce, Fried Egg	29.00
Zürcher Saftschinken-Bachtelkäse-Toast mit Cocktailsauce Ham & Mountain Cheese Toast with Cocktail Sauce	12.50
Bachtelkäse-Toast mit Cocktailsauce Mountain Cheese Toast with Cocktail Sauce	11.50
1842-Kalbswienerli (160g) mit Brötli, Meerrettich und Senf 1842 Veal Sausage (160g) with a Bread Roll, Horseradish and Mustard	16.00
Kürbis-Süßkartoffel-Strudel mit (V+) Kräuter-Crème Fraîche Pumpkin Sweet Potato Strudel with Herb Sour Creme	16.50
Käse- oder Spinat-Speckquiche mit Salatbouquet Cheese- or Spinach-Bacon-Quiche with fresh Lettuce Salad	15.50

Salate

Salads

Grüner Salat (V+) Green Salad	11.00
Caesar Salat, Pouletsteak, mit oder ohne Speck Caesar Salad, Chicken, with or without Bacon	28.00

Öffnungszeiten Küche / Kitchen hours:
11:30 – 18:00

Legendäre Canapés

Legendary Canapés

Randen-Ziegenkäse Canapé Beetroot Goat Cheese Canapé	8.50
Thon Canapé Tuna Canapé	8.50
Ei Canapé Egg Canapé	8.50
Pastrami Canapé	8.50
Veganes Tatar Canapé (V+) Vegan Tatar Canapé	8.50

Unser Klassiker

Our Classic

Hausgemachter Warmer Apfelstrudel (V+) Homemade Hot Apple Strudel	
mit Vanillesauce oder Schlagrahm with Vanilla Sauce or Whipped Cream	10.50
mit Weichsel- oder Mangosorbet (V+) with Morello Cherry or Mango Sorbet	10.50
mit Vanilleglacé with Vanilla Ice Cream	12.50
zusätzliche Vanillesauce oder Schlagrahm extra Vanilla Sauce or Whipped Cream	+2.00
zusätzliche Kugel Glacé extra scoop of Ice Cream	+4.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

All prices are in Swiss francs (CHF) and include 8.1% value added tax

Kuchen & Patisserie

Cakes & Pastry

1842-Cheesecake	9.00
Passionsfrucht-Panna Cotta (GF) Passion Fruit Panna Cotta	9.00
Zweifarbiges Schoggimousse (GF) Chocolate Mousse	9.00
Vermicelles Tartelette (V) Chestnut Tartelette	9.50
Früchtetarte (V+) Fruit Tarte	9.00
Limettentarte (V) Lime Tarte	9.00
Zitronenkuchen (V) Lemon Cake	6.00
Saisongugelhupf Seasonal Gugelhopf Cake	8.00
Linzerli (V) (GF) Gluten free cake with jam	5.00

Glacé

Ice Cream

Schoggi
Chocolate

Vanille
Vanilla

Weichselsorbet (V+)
Morello Cherry Sorbet

Mangosorbet (V+)
Mango Sorbet

1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln	5.00 / 9.00 / 13.00
1 scoop / 2 scoops / 3 scoops	

mit Schlagrahm	+2.00
with Whipped Cream	

Wiener Eiskaffee mit Glacé und Schlagrahm	16.00
Viennese Iced Coffee with Ice Cream and Whipped Cream	

Eis-Schoggi mit Glacé und Schlagrahm	16.00
Iced chocolate with Ice Cream and Whipped Cream	

Coupe Dänemark	16.00
Coupe Denmark (Vanilla Ice Cream and Hot Chocolate Sauce)	

Affogato al caffè / Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé	9.50
Espresso with a Scoop of Vanilla Ice Cream	

Hausgemachte Trinkschoggi

Hot Chocolate

Der Klassiker aus Felchlin Schoggi- heiss oder kalt 3 dl 8.50
The Classic – hot or cold (V) (V+)

mit Schlagrahm +2.00
with Whipped Cream

mit Marshmallows +2.00
with Marshmallows

mit Espresso +2.00
with a Shot of Espresso

mit Zimt +1.00
with Cinnamon

mit Chili-Flocken +1.00
with Chili Flakes

Heisse Spezial-Schoggi

Speciality Hot Chocolate

Eine Tasse heisse Schoggi mit Schlagrahm: (V)
One Cup of Hot Chocolate with Whipped Cream:

mit Rum 2 cl 15.00

mit Grand Marnier 2 cl 15.00

mit Baileys 2 cl 15.00

mit Amaretto 2 cl 15.00

Kaffee

Coffee

Ristretto	6.00
Espresso	6.00
Espresso Macchiato	6.50
Doppio	8.00
Double Espresso	
Doppio Macchiato	8.50
Double Espresso Macchiato	
Kaffee Crème	6.00
Espresso Lungo	
Milchkaffee	7.50
Milk Coffee	
Americano	8.00
Cappuccino	7.50
Latte Macchiato	8.50
mit Vanille, Caramel oder Marroni	+1.50
with Vanilla, Caramel or Chestnut	
Moccachino	7.50
Espresso mit Schoggi und Milchschaum	
Espresso with Hot Chocolate and Milk Foam	
Espresso Melange	7.50
Espresso with Whipped Cream	
Kaffee Melange	7.50
Coffee with Whipped Cream	
mit Rum, Grand Marnier, Baileys oder Amaretto	+5.00

Spezial-Kaffee

Speciality Coffee

Kafi Lutz A Swiss Classic with Prune Spirit	8.50
---	------

Aprikosen Lutz A Swiss Classic with Apricot Liqueur	8.50
---	------

Espresso Coretto Espresso with a Shot of Grappa	9.50
---	------

Eiskalter Kaffee

Iced Coffee

Eis-Americanano Iced Americanano	8.50
--	------

Eis-Latte Iced Latte	8.50
mit Vanille, Caramel oder Marroni with Vanilla, Caramel or Chestnut	+1.50

Eis-Moccachino Espresso mit Schoggi, Milch und Eis Iced Moccachino Espresso with Chocolate, Milk and Ice	8.00
--	------

Milchgetränke

Milk Drinks

Chai Latte	8.00
-------------------	------

Matcha Latte	8.50
---------------------	------

Babyccino Hot Milk and Foam	1.50
---------------------------------------	------

Handgepflückte Tees von Schwarzenbach (Kännchen)

Tea specialities by Schwarzenbach (Pot)

Frischer Ingwer Tee Fresh Ginger Tea	10.50
Indischer Schwarztee - Feiner Darjeeling aus Sommerpflückung mit Muskatelnote Indian Black Tea - Darjeeling 2nd flush Singbulli	8.50
Earl Grey Royal - Indischer Schwarztee mit Bergamottöl Earl Grey Royal	8.50
Grüntee aus Japan - Feiner Sencha, frisch, mild und langanhaltend Japanese Green Tea	8.50
Roiboos Vanille - Südafrikanischer Rotbusch aromatisiert mit natürlicher Vanille Roiboos	8.50
Früchtetee - Exotisch frisch Fruit Tea	8.50
Kräutertee Herbal Tea	8.50
▪ Pfefferminze bio ▪ Verveine extra (Eisenkraut) ▪ Alpenkräutertee bio	

Fruchtsäfte

Fruit Juices

Frischgepresster Orangensaft Fresh Orange Juice	2 dl	7.50
Tomatensaft Tomato Juice	2 dl	6.50

Softgetränke

Softdrinks

Appenzeller still oder laut Still or Sparkling Water	5 dl	7.00
Karaffe Hahnenwasser Tap Water	1 l	8.00
Hausgemachter Eistee	4 dl	8.00
Coca-Cola, Coca-Cola zero	3.3 dl	6.50
Rivella rot, blau	3.3 dl	6.50
Möhl Shorley	3.3 dl	6.50
Gents Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	6.50

Soda Spritz

Ingwer-Apfel Ginger Apple	4 dl	6.00
Johannisbeer Black Currant	4 dl	6.00
Himbeer Raspberry	4 dl	6.00
Blüemli (Gartenkräuter und Blumen) Floret	4 dl	6.00

Aperitif

Aperol Spritz	14.50
Hugo	14.50
Gespritzter Weisswein	10.00

Bier

Beer

Amboss Blonde (4,8%)	3.3 dl	6.00
Amboss Weizen (5%)	5 dl	8.40
Appenzeller Panaché (2,5%)	3.3 dl	6.00
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	3.3 dl	6.00

Schaumwein

Sparkling Wine

Anima Prosecco DOC Extra Dry Veneto / Italien, L'Anima di Vergani Glera	1 dl	9.50	7.5 dl	66.00
---	------	------	--------	-------

Anima Prosecco DOC Rosé Brut Veneto / Italien, L'Anima di Vergani Glera / Pinot Noir			2 dl	22.50
--	--	--	------	-------

Moscato d'Asti DOCG Piemont / Italien, La Morandino Moscato	1 dl	8.50	3.75 dl	29.50
---	------	------	---------	-------

Cattier Champagner AOC AOC Brut Premier Cru Champagne / Frankreich, Cattier Pinot Meunier / Chardonnay / Pinot Noir	1dl	16.00	7.5 dl	110.00
--	-----	-------	--------	--------

Weisswein

White Wine

Sauvignon Blanc Christen AOC Schaffhausen / Schweiz, Christen Sauvignon Blanc	1 dl	9.50	7.5 dl	66.00
---	------	------	--------	-------

Rotwein

Red Wine

BREVI Sélection Arbeitskette Tessin / Schweiz, Gialdi Merlot	1 dl	9.00	7.5 dl	61.00
--	------	------	--------	-------

Lieber Gast,

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne. Unsere Produkte beziehen wir über ausgewählte, lokale Lieferanten. Brot, Fleisch, Fisch und Geflügel stammen, wenn nicht anders gekennzeichnet aus der Schweiz.

Dear guest,

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances on request. We source our products from selected local suppliers. Bread, meat, fish and poultry come from Switzerland, unless otherwise labelled.

 **Vegetarisch**
Vegetarian

 **Vegan**
Vegan

 **Glutenfrei**
Glutenfree

Unsere Conditorei Produkte

Our confectionery products

Ein kleines Mitbringsel für zu Hause, etwas Schönes zum Verschenken, eine Torte für den kommenden Geburtstag oder die 1842-Schoggi für die perfekte Schoggimilch zu Hause? All das und vieles mehr finden Sie in unserer Conditorei:



A small souvenir to take home, something nice to give as a gift, a cake for an upcoming birthday or 1842 chocolate for the perfect chocolate milk at home? You can find all this and much more in our confectionery:

Die Stiftung Arbeitskette

About the Arbeitskette foundation

Die Stiftung Arbeitskette und ihre Betriebe stehen für Herzblut-Gastronomie mit einer grossen Portion Sinnhaftigkeit.



Mehr darüber erfahren:

The Arbeitskette Foundation and its businesses stand for passionate gastronomy with a large portion of meaningfulness. Find out more:

Unterstützung für die Stiftung

Support for the foundation

Mit Ihrer Spende unterstützen Sie unsere Stiftung, damit wir weiterhin Arbeits- und Ausbildungsplätze für die



Integration anbieten können.

With your donation, you support our foundation so that we can continue to offer jobs and training places for integration.