

# imagine

Burger . Steak . Salad

## SNACKS

### **Hausgemachte Broccolirèmesuppe mit Parmesan-Croûtons**

10.50

### **Tortilla Chips**

mit Guacamole und pikanter Tomaten Salsa  
9.00

### **Gourmet Meat Balls (CH)**

mit rauchiger BBQ-Sauce  
12.00

### **Swiss Beef Tartare**

mit Toast, Zwiebeln und Kapern  
19.50 Vorspeise, 80gr  
26.50 Hauptspeise, 160gr

### **New York Club Sandwich**

Pouletsalat, Salat, Ei, Coleslaw  
Tomaten, Speck und Regio Frites  
25.50

**STAFF FAVORITE!**

## SALADS



### **Caesar Salad**

mit knusprigem Speck, Pesto Bruschetta  
und Parmesan  
15.00

### **Chicken Caesar Salad**

mit gegrillter Pouletbrust  
Pesto Bruschetta und Parmesan  
23.50

### **Shrimps Caesar Salad**

mit gebratenen Krevetten, Pesto Bruschetta  
und Parmesan  
24.50

### **imagine Salad**

Bunter Blattsalat mit imagine-Dressing  
und Pesto Bruschetta  
13.00

**Movie Dinner @ imagine  
Sihlcity  
Burger. Beer. Blockbuster**

Classic Burger  
Heineken 25cl  
Sihlcity Arena Cinema Ticket  
nur 32.-

## BURGERS



### **Classic**

Hausgemachter Rindsburger 160g  
vom Schrofenhof im Sesam-Bun  
19.50

### **Cheese**

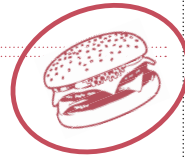
Hausgemachter Rindsburger vom Schrofenhof  
im Sesam-Bun mit Oberländer Raclette-Käse  
22.50

### **imagine**

Hausgemachter Rindsburger im Sesam-Bun  
knuspriger Speck, Oberländer Raclette-Käse  
imagine Kräuterbutter  
24.50

### **Spring Burger**

Hausgemachter Rindsburger  
mit grünen Spargeln  
und Bärlauch Hollandaise  
26.00



... Pinot Grigio, Venezia IGT, Italien, 10cl  
8.00

### **Skinny**

Klassischer hausgemachter Rindsburger  
ohne Bun, Kräuterbutter und bunter Blattsalat  
25.50

### **Veggie**

Gegrillter Portobello-Champignon  
mit Gemüseragout und Blue Jersey-Käse  
21.00

## SIDES

### **Pommes Frites**

"Regio Frites" aus Zürich – Von hier für hier – !  
6.00

### **Coleslaw, Onion Rings Spiegelei, Speck oder extra Käse**

je 3.00

### **Burger and Fries - from here, for here!**

Unser Rindfleisch für die Burger  
beziehen wir vom Schrofenhof; ein  
Familienbetrieb im Thurgau.  
Die Burger werden immer medium  
gebraten. Gerne nehmen wir Ihre  
gewünschte Garstufe entgegen.

Unsere Sesam-Buns kommen aus  
unserer eigenen Bäckerei am Haupt-  
bahnhof.

Unser Geflügel beziehen wir aus  
Ungarn.

## STEAKS



### **Steak Sandwich**

Gegrilltes Schweizer Rindssteak, Rucola  
Tomaten, Knoblauchsauce und Regio Frites  
26.50

### **Steak or Salmon & Salad**

Gegrilltes Schweizer Rindssteak oder Lachsfilet  
mit buntem Blattsalat und imagine Kräuterbutter  
26.50

### **Grilled Beef Fillet (AUS) 180g**

mit Regio Frites aus Zürich  
und imagine Kräuterbutter  
46.00

### **Wiener Schnitzel**

Schweizer Kalbsschnitzel paniert  
mit Regio Frites aus Zürich  
36.00

**CUSTOMER FAVORITE!**

## PASTA

### **Penne Arrabiata**

mit gegrillter Pouletbrust  
und Parmesan  
23.50

### **Penne Carbonara**

mit gegrillter Pouletbrust  
und Parmesan  
23.50

### **Penne Shrimps**

mit Krevetten, Pesto und Cherry-Tomaten  
und Parmesan  
25.50

## SWEETS

### **Warm Chocolate Cake**

mit Mövenpick Vanille-Glacé  
und Schlagrahm  
12.00

### **New York Cheese Cake**

Hausgemachter New York Quarkkuchen  
Passionsfrucht-Coulis und Mövenpick Glacé  
12.00

### **imagine Ice Coffee**

Espresso mit 3 Kugeln Mövenpick  
Mocca-Glacé und Schlagrahm  
13.50

### **Mövenpick Ice Cream**

Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Mocca  
4.50 ... mit Schlagrahm 1.50

# imagine

Burger . Steak . Salad

## APERO

"Gespritzter" Weisswein	8.50
Aperol Spritz	12.50
Hugo	12.50
Martini	4cl 8.00
Campari	4cl 8.00
Ramazotti	4cl 8.00
San Bitter	20cl 6.00
Cüpli Laurent Perrier brut	10cl 14.50
Kir Royal	10cl 14.50
Prosecco	10cl 11.00
Prosecco	75cl 65.00

## BEER

### Draft Beer

Heineken - extra cold (NL)	25cl	4.70
	40cl	7.30

### Bottles

Ittinger Klosterbräu (CH)	33cl	7.00
Miller (US)	33cl	6.50
Strongbow	33cl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch (CH)	50cl	8.00
Erdinger Weissbier (GER)	50cl	8.00
Calanda Senza (CH) non-alcoholic	33cl	6.00

## JUICES

Tomatensaft	20cl	5.50
Ananassaft	30cl	5.50
Cranberry-Saft	30cl	5.50

### Brunch @ Zurich Mainstation

Jeden Sonntag  
von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr  
für CHF 44.00

Nur im

Restaurant imagine Zürich Hauptbahnhof  
044-217-15-70  
info@imagine-zh.ch

## WINE

<b>White wine</b>	<b>10cl</b>
Aigle Cuvée Noé AOC '15 Domaine Louis Bovard, Schweiz	7.50

Sauvignon blanc '15 The Hess Select, Lake County, USA	9.00
--	------

Pinot Grigio Venezia Giulia IGT '15 Società Agricola di Lenardo, Italien	8.00
---	------

<b>Red wine</b>	<b>10cl</b>
Merlot del Ticino Baiocco DOC '14 Guido Brivio, Schweiz	7.00

Coleccion Privada Candrian '12 Mas Bugi Priorat D.O.Q.	9.00
---	------

Cabernet Sauvignon Hess Select California '13 The Hess Collection Winery, USA	9.00
--	------

## SOFT DRINKS

Mineral ohne/mit	50cl	7.00
------------------	------	------

Coca-Cola/zero	33cl	5.20
----------------	------	------

Sprite, Fanta	33cl	5.20
---------------	------	------

Rivella rot/blau/grün	33cl	5.20
-----------------------	------	------

Apfelschorle	33cl	5.20
--------------	------	------

Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	20cl	5.20
-------------------------------	------	------

Ginger Beer	20cl	5.20
-------------	------	------

Red Bull	25cl	6.50
----------	------	------

Homemade Iced Tea	50cl	6.70
-------------------	------	------

Sirup	30cl	2.50
-------	------	------

Latte Macchiato	6.00
-----------------	------

Cappuccino	5.60
------------	------

Hausgerösteter	
----------------	--

„il Baretto“ Kaffee seit 1935/ Tee	4.70
------------------------------------	------

## SPIRITS

### Liqueur

Amaretto	28 Vol%	4cl	9.50
----------	---------	-----	------

Baileys	17 Vol%	4cl	9.50
---------	---------	-----	------

### Whiskey

Dalmore 12 Years	40 Vol%	4cl	14.00
------------------	---------	-----	-------

Jack Daniels	40 Vol%	4cl	12.00
--------------	---------	-----	-------

Ballantines	40 Vol%	4cl	11.00
-------------	---------	-----	-------

### Grappa

Amarone	43 Vol%	2cl	10.50
---------	---------	-----	-------

## DRINKS

<b>Caipirinha</b>	15.00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	

<b>Mojito</b>	15.00
Rum, Limetten, Rohrzucker & Pfefferminze	

<b>Moscow Mule</b>	15.00
Vodka, Lime Juice & Ginger Beer	

<b>Amaretto sour</b>	12.00
Zucker, Orangen- & Zitronensaft	

<b>Cosmopolitan</b>	15.00
Vodka, Cointreau, Zitronen- & Cranberrysaft	

<b>Sex on the Beach</b>	15.00
Vodka, Melonen-Liqueur, Grenadine Cranberry- & Orangensaft	

<b>Mai Tai</b>	15.00
Rum, Aprikosen Liqueur, Zucker Mandeln und Orangensaft	

<b>Piña Colada</b>	15.00
Rum, Ananassaft & Kokosnussirup	

<b>Strawberry Colada</b>	15.00
Rum, Erdbeeren-, Kokosnussirup & Ananassaft	

<b>Tequila</b>	10.00
<b>Gordon's Gin Tonic</b>	14.00
<b>Vodka Tonic</b>	14.00
<b>Vodka Red Bull</b>	14.00
<b>Bacardi Cola</b>	14.00

### Non-Alcoholic Drinks

<b>Virgin Colada</b>	12.00
Kokosnussirup, Ananas- & Orangensaft	

<b>Virgin Caipirinha</b>	12.00
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	



tripadvisor

poinz



Alle Preise in CHF inkl.

