

imagine

Burger . Steak . Salad

SNACKS

Spargelsuppe

mit gerösteten Mandelsplintern
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, 80g
26.50 Hauptspeise, 160g

New York Club Sandwich

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

GUEST FAVORITE!

SALADS

Caesar Salad

mit knusprigem Speck, Focaccia Croûtons
und Parmesan
18.00

Chicken Caesar Salad

mit gegrillter Pouletbrust
Focaccia Croûtons und Parmesan
23.50

Shrimps Caesar Salad

mit gebratenen Krevetten,
Focaccia Croûtons und Parmesan
24.50

imagine Salad

Vorspeisensalat
8.50
Bunter Blattsalat mit imagine-Dressing
und Focaccia Croûtons
15.00

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

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 160g
im Sesam-Bun knuspriger Speck, Oberländer
Raclette-Käse und imagine Kräuterbutter
24.50

Sihlcity Friends Burger

Brioche Bun mit Pulled Kalbfleisch,
BBQ Sauce, Rotkabis-Coleslaw,
und gegrillter Apfel
26.00



Chicken Burger

Hausgemachter Chicken Burger 140g
mit Avocado und Sourcream
23.50

Skinny

Klassischer hausgemachter Rindsburger 160g
ohne Bun, Kräuterbutter und buntem Blattsalat
25.50

Veggie

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

SIDES

Pommes Frites

"Regio Frites" aus Zürich
6.00

Halbe Avocado

gefüllt mit Sourcream
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 im Thurgau.

Die Burger werden immer medium gebraten,
oder ihrem Wunsch entsprechend.

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

Beef Flank Steak

Niedergegart und grilliert,
aufgeschnitten serviert mit imagine Kräuterbutter
und Regio Frites
39.00

STAFF FAVORITE!

Wiener Schnitzel

Schweizer Kalbsschnitzel paniert
mit Regio Frites aus Zürich
und Preiselbeerkompott
36.00

PASTA

Penne Arrabiata

mit gegrillter Pouletbrust
und Parmesan
23.50

Penne Carbonara

mit gegrillter Pouletbrust
und Parmesan
23.50

Penne Shrimps

mit Krevetten, Pesto, 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 1.60

imagine

Burger . Steak . Salad

APERERO

"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
Kir Royal	10cl 14.50
Prosecco Bisol Crede Brut	10cl 11.00
	75cl 69.00



BEER

Draft Beer

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

Bottles

Ittinger Klosterbräu (CH)	33cl 7.00
Züri Hell Bier Brauerei Uster	33cl 5.80
Miller (US)	33cl 6.50
Strongbow	33cl 6.50
Appenzeller Quöllfrisch (CH)	50cl 8.00
Erdinger Weissbier (DE)	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



HOT DRINKS

Latte Macchiato	6.00
Cappuccino	5.60
Hausgerösteter	
„il Baretto“ Kaffee seit 1935/ Tee	4.70



WINE

White wine	10cl
Pinot Grigio delle Venezie IGT Tommasi Viticoltori	7.50

Chardonnay River Junction McManis Family Vineyards	8.00
---	------

Grüner Veltliner, Kamptaler Terrassen Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer	8.50
---	------

Red wine	10cl
Marengo Merlot Svizzera IGT Angelo Delea	7.50

Coleccion Privada Candrian Mas Bugi Priorat DOQ	9.50
--	------

Cabernet Sauvignon California McManis Family Vineyards	8.50
---	------



SOFT DRINKS

Mineral ohne/mit	50cl 7.00
Sprite	50cl 7.00
Apfelschorle	50cl 7.00
Coca-Cola/zero	33cl 5.20
Rivella rot/blau/grün	33cl 5.20
Fanta	33cl 5.20
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	20cl 5.20
Ginger Beer	20cl 5.20
Red Bull	25cl 6.50
Sirup	30cl 2.50

HOMEMADE ICED TEA

50cl 7.00



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

Caipirinha	15.00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	

Mojito	15.00
Rum, Limetten, Rohrzucker & Pfefferminze	

Moscow Mule	15.00
Vodka, Lime Juice & Ginger Beer	

Amaretto sour	12.00
Zucker, Orangen- & Zitronensaft	

Cosmopolitan	15.00
Vodka, Cointreau, Zitronen- & Cranberrysaft	

Sex on the Beach	15.00
Vodka, Melonen-Liqueur, Grenadine Cranberry- & Orangensaft	

Mai Tai	15.00
Rum, Aprikosen Liqueur, Zucker Mandeln und Orangensaft	

Piña Colada	15.00
Rum, Ananassaft & Kokosnussirup	

Strawberry Colada	15.00
Rum, Erdbeeren-, Kokosnussirup & Ananassaft	

Tequila	10.00
Gordon's Gin Tonic	14.00
Vodka Tonic	14.00
Vodka Red Bull	14.00
Bacardi Cola	14.00

Non-Alcoholic Drinks	
Virgin Colada	12.00
Kokosnussirup, Ananas- & Orangensaft	

Virgin Caipirinha	12.00
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

For allergies and intolerances, please contact our service staff.



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.