

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

Viva España

Hausgemachter Rindsburger
Ropa Vieja, Chorizo, Queso Manchego
Tomaten-Peperoni Marmelade
26.00



... Corona, 33cl
7.00

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
12.50

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

White wine	10cl
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
Red wine	10cl
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

Caipirinha	15.00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Mojito	15.00
Rum, Limetten, Rohrzucker & Pfefferminze	
Moscow Mule	15.00
Vodka, Lime Juice & Ginger Bee	
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 & Kokosnusssirup	
Strawberry Colada	15.00
Rum, Erdbeeren-, Kokosnusssirup & 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
Kokosnusssirup, Ananas- & Orangensaft	
Virgin Caipirinha	12.00
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	



tripadvisor

poinz



Alle Preise in CHF inkl.

