



Liebe Gäste

Im Herzen von Zürich erwartet Sie im SOHO Zurich eine kulinarische Reise der Extraklasse. Tapas- und Grillgerichte werden in einer modernen und gemütlichen Atmosphäre serviert. Unser talentiertes und erfahrenes Team setzt sich jeden Tag für einen hervorragenden Kundenservice und Qualitätsprodukte ein. Erleben Sie etwas Aufregendes und Einzigartiges bei SOHO Zurich Tapas & Grill.

Unsere Speisekarte bietet eine breite Auswahl an köstlichen Tapas und herzhaften Grillgerichten. Unsere talentierten Köche kombinieren traditionelle Rezepte mit modernen Einflüssen, um einzigartige und spannende Geschmackserlebnisse zu kreieren.

Ihr SOHO-Team

Wir sind auch für Privat- & Firmenanlässe für Sie da.
Kommen Sie auf uns zu!



SOHO
ZÜRICH
STARTERS

TINY TEMPTATIONS

Avocado-Mango-Räucherlachs-Häppchen <i>Avocado-mango-smoked salmon bite</i>	14.50
Parsnip-Waffel mit geröstetem Pastinaken und Mandelcreme <i>Parshnip waffel roasted parshnip and almonds cream</i>	14.50
Waffel mit Wirz und Schweinswurst <i>Waffel Savoy cabbage saussion (pork sausage)</i>	16.50
Fisch-Ceviche, Basilikum-Mayonnaise, Blutorangen-Vinaigrette <i>Fish ceviche basil mayo blood orange vinaigrette</i>	14.50
Pastinakenmousse, geräucherte Forelle, Apfelsellerie <i>Parshnip mousse smoked trout apple celery</i>	16.50
Langsam geröstete Randen-Blutorange-Knoblauch-Miso-Espuma <i>Slow roasted beetroot blood orange garlic and miso foam</i>	13.50
Momos vegi, vegan oder mit Rindfleisch (6 Stück) <i>Momos vegi, vegan or beef (6 pieces)</i>	23.50



SOHO
ZÜRICH
STARTERS

SOHO ARTFUL BITES

Tartar, Avocado-Mango-Räucherlachs-Häppchen, Pastinakenwaffel mit gerösteter Pastinake und Mandelcreme, Wirsingwaffel mit Wurst, Fisch-Ceviche mit Basilikum-Mayonnaise und Blutorangen-Vinaigrette, Pastinakenmousse mit geräuchertem Forelle, Apfel und Sellerie, Rote Bete mit Blutorange, Knoblauch und Miso-Espuma, Momos, Bulgur, Hähnchen-Satay mit Sauce, Makrele im Unagi-Stil, Zander, langsam gekochtes Rindfleisch mit Kartoffelpüree.

Tartare, avocado-mango-smoked salmon bite, parsnip waffle with roasted parsnip and almond cream, savoy cabbage waffle with sausage, fish ceviche with basil mayo and blood orange vinaigrette, parsnip mousse with smoked trout, apple, and celery, beetroot with blood orange, garlic, and miso espuma, momos, bulgur, chicken satay with sauce, mackerel Unagi style, zander, slow-cooked beef with mashed potato.

2–3 Personen	68.50
4–6 Personen	98.50



SOHO
ZÜRICH

SOUPS & SALADS

	To start	Main
SOUP OF THE DAY	10.50	15.50

LOVE GARDEN SALAD

Frischer Saisonsalat mit hausgemachter Vinaigrette
Fresh season salad with home made vinaigrette

	9.50	17.50
--	------	-------

SOHO SALAD

Sellerie, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Erdnüsse, Randen, Knoblauch, Bulgur
Celery, carrots, tomatoes, onions, cucumbers, peanuts, beets, garlic, bulgur

VEGGI	9.50	17.50
CHICKEN	17.50	25.50
BEEF	21.50	29.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



SOHO
ZURICH
CLASSICS

BEEF TARTARE	33.50
Rindstatar, Kapern, eingelegter Shimeji, Eigelbcrème & getoastetes Brot <i>Beef tartare, capers, pickled shimeji, egg yolk creme & toasted bread</i>	
SMOKED SALMON TARTARE	32.50
Lachstatar Samurai-Art, Mango & getoastetes Brot <i>Samurai-style salmon tartare, seasonal salad, capers & toasted bread</i>	
LITTLE ITALY	32.50
Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung <i>Homemade ravioli with seasonal filling</i>	
SOHO ZURICH	42.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art an Champignons-Rahmsauce mit Rösti <i>Zurich-style sliced veal in a creamy mushroom sauce, served with hash browns</i>	
CHEF'S CHOICE MENU (4 GANG)	99.50
Snacks, Vorspeise, Hauptgericht, Dessert <i>Snacks, starter, main course, dessert</i>	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt



SOHO
ZÜRICH
GRILL

RHAPSODY IN BEEF 200 g (OJO DE AGUA)	57.50
Dry Aged Black-Angus-Entrecôte vom Grill *	
<i>Grilled dry-aged Black Angus entrecôte *</i>	
BLACK ANGUS SERENADE 200 g (OJO DE AGUA)	53.50
Black-Angus-Filet vom Grill*	
<i>Grilled Black Angus fillet*</i>	
ROCKIN' RIB EYE 200 g (OJO DE AGUA)	48.50
Black-Angus-Hohrücken vom Grill*	
<i>Grilled Black Angus rib eye*</i>	
CLUCKIN' CHORUS 200 g	32.50
Gegrilltes Poulet mit Satay-Sauce und gegrilltem Kohl	
<i>Grilled chicken with satay sauce and grilled cabbage</i>	
HEAVENLY BEEF 200 g	38.50
Zart geschmorter Rindfleisch mit Kartoffelpüree und wildem Brokkoli	
<i>Slow roasted beef with mashed potatoes and wild broccoli</i>	
SWISS ZANDER MADNER 160 g	39.50
Gegrilltes Zanderfilet mit lauwarmem Bulgursalat und Ponzu-Schaumsauce	
<i>Grilled zander fillet with lukewarm bulgur salad and ponzu foam sauce</i>	
JAPANESE SIMPLICITY 160 g	48.50
Gegrilltes Makrelenfilet mit Topinambur und Unagi-Sauce	
<i>Grilled mackerel fillet with Jerusalem artichoke and unagi sauce</i>	
*HARVEST MEDLEY (VEGGIE)	29.50
Kartoffelpüree, gegrillter Kohl und Champignon-Rahmsauce	
<i>Mashed potatoes, grilled cabbage, and mushroom cream sauce</i>	
<i>* Vegan möglich / Vegan possible</i>	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt



SOHO
ZÜRICH
CLUBS

BEEF HOUSE CLUB 39.50

Roastbeef, Ei, Candy-Bacon, Gemüse, Haussauce
Sliced roastbeef, egg, bacon, avocado, lettuce, house sauce

CHICKEN SOUL CLUB 33.50

Poulet, Ei, Candy Bacon, Avocado, Gemüse, Haussauce.
Chicken, egg, bacon, avocado, vegetables, house sauce

***VENI VIDI VEGGIE CLUB 29.50**

Avocado, gegrilltes Gemüse, Ei, Parmesan, Gurken-Raita-Sauce.
Avocado, grilled vegetables, egg, Parmesan, cucumber raita sauce
** Vegan möglich / Vegan possible*

Zu unseren Sandwiches servieren wir Fries

With our sandwiches we serve fries

SIDE DISHES

*erste inkl. / jede weitere 8.50

Pommes, gegrillter Kohl, Belgischer Chicorée, Kartoffelpüree, Bulgur,
Topinambur, Gartensalat.

*Fries, grilled cabbage, Belgian endive, Mashed Patatoes, Bulgur,
Jerusalem artichoke, garden salad*

SAUCES

*erste inkl. / jede weitere 4.00

Pilzrahmsauce, Kalbsjus, Chimichurri, Café de Paris, Asia-Jus, Ponzu-
Schaumsauce

*Mashroom cream sauce, veal jus, chimichurri, café de Paris, asian jus, ponzu
foam sauce*

HERKUNFTDEKLARATION:

Rindfleisch: Schweiz. Rindsfilet, Hohrücken und Entrecôte: Argentinien*, Poulet: Schweiz.

Zanderfilet: Italien oder Portugal. Makrelenfilet: Estland

* kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

ALLERGENE UND INTOLERANZEN:

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt



SWEETS FOR MY SWEET

MIDNIGHT SUN

Blutorangenkuchen, Blutorangen-Cremeux, weisses Schokoladeneis 9.50
Blood orange cake, blood orange cremeux, white chocolate ice cream

PEARADISE CRUMBLE

In Weisswein pochierte Birne, Kürbis-Cremeux, Kürbiskern-Crumble, 12.50
Pear poached in white wine, pumpkin cremeux, pumpkin seed crumble, cinnamon ice cream

SWEET TOPINAMBUR

Topinambur-Semifreddo, Haselnuss-Crumble, Schoko-Ganache, Glace 14.50
Jerusalem artichoke semifreddo, hazelnut crumble, milk chocolate ganache

HOME MADE ICE CREAMS

Himbeer-, Vanille-, Schokoladen-, 4.50
Raspberry, vanilla, chocolate, pro Kugel
per scoop

+ Rahm/cream 1.50