

SALATE

Gemischter Salat klein/ *small* 13.00
an Kräutervinaigrette gross/ *big* 19.00
mit Radieschen, Karotten, Gurken, Tomaten & Mais
Mixed salad with herbal vinaigrette, served with red radishes, carrots, cucumber, tomato and sweet-corn

Caesar Salat mit Parmesanspänen 22.00
Speck und Croûtons
*Caesar salad with Parmesan cheese
bacon and croûtons*

Mediterraner Salat an italienischem 22.00
Dressing, Gurken, Fetakäse, konfierte Tomaten,
Pepperoni und Oliven
*Mediterranean salad with Italian dressing
cucumber, feta, dried tomatoes, bell pepper and olives*

SALAT~BEILAGEN

+ Crevetten +7.00
+ Prawns
+ Egli Knusperli +7.00
+ Fried Pike perch
+ Pouletbruststreifen +7.00
+ Chicken breast slices

SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli <i>Beef bouillon with pancake strips</i>	9.00
Zürcher-Weissweinsuppe mit Croûtons <i>White wine soup with croûtons</i>	10.00

VORSPEISEN

Apero-Häppli Oliven, Parmesanstücke und Salsiz <i>Aperitif nibbles</i> <i>Olives, Parmesan cheese and Salsiz (Swiss salami)</i>	12.00
Schweizer Wurst-Käsesalat <i>Swiss sausage-cheese salad</i>	21.00
Schottischer Rauchlachs serviert mit Zitronen Crème-Fraiche Kapern, Zwiebeln und Toast <i>Scottish smoked salmon</i> <i>served with Lemon-Crème-Fraiche</i> <i>capers, onions and toast</i>	19.50
Rindstatar mit Toastbrot <i>Raw beefsteak tatar with toast</i>	klein / <i>small</i> 22.00 gross / <i>big</i> 33.00

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti <i>Sliced veal "Zurich Style"</i> <i>with crispy "Rösti"</i>	38.50
Zunft-Bratwurst mit Zwiebelsauce Pommes Frites oder Rösti <i>Grilled guild-sausage with onion sauce</i> <i>French fries or "Rösti"</i>	26.00
Poulet Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites <i>Chicken escalope "Viennese style" with French fries</i>	24.00
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus <i>Minced beef with macaroni</i> <i>and homemade apple puree</i>	24.00
Rindsstroganoff serviert mit Gemüsereis <i>Beef stroganoff served with vegetable-rice</i>	38.50

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

- *Rösti mit Speck 24.00
Raclettekäse und Spiegelei
**"Rösti" with bacon*
raclette cheese and fried egg
- *Rösti mit Spinat 24.00
Raclettekäse und Spiegelei
**"Rösti" with spinach*
raclette cheese and fried egg
clette cheese and fried egg
- *Gebratene Poulet Brust 28.00
mit Kartoffelstock und Tomate "Provencale"
**Pan fried Chicken breast (140g) with mashed potatoes*
and tomato "Provencale"
- *Mariniertes Rindsentrecôte 42.00
mit Pommes Frites und Salatbouquet
**Marinated beef steak*
with French fries and salad bouquet

*Diese Speisen sind ausschliesslich von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr
und von 18:00 Uhr - 22:00 Uhr erhältlich.

**These dishes are available for Lunch: 11.30 - 14.00*
and Dinner: 18.00 - 22.00.

FISCH

Sautiertes Forellenfilet 36.00
an Weissweinsauce serviert mit
Bratkartoffeln und Blattspinat
*Sauteed trout fillets set on leaf spinach,
served with white wine sauce and fried potatoes*

*Gebratene Lachs-Tranche 36.00
an Zitronensauce serviert mit Tagliatelle
und Tomate "Provencale"
**Fried Salmon steak with lemon sauce
served with noodles and tomato "Provencale"*

VEGETARISCH

Pilzragout an einer Rahmsauce mit Rösti 32.00
Mushroom ragout with "Rösti"

Tomaten-Tagliatelle mit Auberginen 24.00
Rucola und Pinienkernen
Tomato-tagliatelle with eggplant, rocket and pine nut

*Diese Speisen sind ausschliesslich von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr
und von 18:00 Uhr - 22:00 Uhr erhältlich.

**These dishes are available for Lunch: 11.30 - 14.00
and Dinner: 18.00 - 22.00.*

D SSERTS

Schokoladenmousse 12.00
mit marinierten Früchten
Chocolate mousse with marinated fruits

Fruchtsalat 13.00
Fruit salad

Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille 12.00
Crème Brûlée flavoured with vanilla

K ÄSE

Käsevariation 18.00
Cheese variation

G LACÉ

Pro Kugel 4.50
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca
Per scoop
Ice cream: vanilla, chocolate, coffee

Sorbet: Erdbeer, Zitrone- Limette, Mango
Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango

Portion Rahm 2.00
Portion whipped cream

BIER

STEINFELS "das Züri West Bier"

Auf traditionelle Art und Weise in kleinen Mengen
gebraut; jeder Sud ist daher einzigartig!

STEINFELS Lager, 5.2 % Vol., offen	2.5 dl 5.00
Vollmundig, hopfenmild, golden	5 dl 8.50
STEINFELS Weizen, 5.3 % Vol., offen	2.5 dl 5.50
Hefetrüb, spritzig, bernsteinfarben	5 dl 9.00
Calanda Edelbräu, 5.2 % Vol.	3.3 dl 7.00
Calanda Senza	3.3 dl 6.50
Eichhof Hubertus, 5.7% Vol.	3.3 dl 7.00

F RUCHTSÄFTE

Orangensaft	2 dl 8.50
Süssmost	3.3 dl 6.50
Traubensaft rot, Michel	2 dl 6.50
Ananassaft, Michel	2 dl 6.50
Tomatensaft, Michel	2 dl 6.50
Pink Grapefruit, Michel	2 dl 6.50
Ramseier Suure Moscht, 4 % Vol.	4.9 dl 7.50

KAFFEE & TEE

Kaffee / Espresso / Ristretto	5.00
Doppelter Espresso	6.60
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	6.60
Latte Macchiato	6.60
Kaffee Mélange	6.80
Heisse Ovomaltine	5.00
Heisse Schokolade	5.00
mit Schlagrahm	6.80
mit Rum	+5.00
Kaffee Lutz, Kaffee Fertig	10.50
Kaffee Zimmerleuten	9.80
Apfelpunsch ohne Alkohol	5.00
Kännchen Tee	7.50
mit Rum	+5.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Passugger/Allegra	5 dl	7.00
Coca Cola / Light / Zero	3.3 dl	6.00
Sprite	3.3 dl	6.00
Rivella rot / blau	3.3 dl	6.00
Nestea Lemon	3.3 dl	6.00
Apfelschorle, Ramseier	3.3 dl	6.00
Gazosa Coldesina Bitterorange	3.5 dl	7.00
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	6.00
Schweppes Ginger Ale	2 dl	6.00
Sanbitter rot	1 dl	6.00
Red Bull	2.5 dl	6.00
Lemonaid Maracuja	3.3 dl	6.50

ZUM APÉRÖLE

Gespritzter Weisswein Süß / Sauer	8.00
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup)	12.50
Aperol Spritz (Prosecco mit Aperol)	12.50

LONGDRINKS

Port Tonic (Weisser Portwein & Tonic)	9.50
Campari Soda	10.00
Campari Orange	15.00
Gin Tonic	15.00
Havana Club Silver / Cola	15.00
Whiskey Cola	15.00
Vodka Cola / Lemon	15.00
Vodka Red Bull	17.00
Tequila Sunrise	17.00
4cl Sierra Tequila, Orangesaft, Grenadinsirup	

Zimmerleuten Spezial



LAMPONE ~ ICKE

Prosecco-Raspberry-Ginger-Rosemary

14.00

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK

Schaumwein 1dl Flasche

Prosecco Il Colio Extra Dry 9.00 65.00
Valdobbiadene, Italien

Champagne Deutz Brut 17.00 125.00

Weisswein 1dl Flasche

Zunftwein, Räuschling 8.00 56.00
Burghalde Riesbach, Zürich, 2015

Heida du Valais, Grand Métral 8.00 56.00
Provins, Wallis, 2015

Sauvignon Blanc, Luc Pirlet 6.00 45.00
Südfrankreich, 2016

Pinot Grigio, Rocca 2016 6.00 45.00
Veneto, Italien

Chardonnay Kurtatsch 2016 8.00 56.00
Südtirol, Italien

Roséwein 1dl Flasche

Château l'Ermitage Rosé 6.00 45.00
Languedoc, Frankreich, 2016

Rotweine

1dl Flasche

Zunftwein, Zimmerleuten, 2015 Pinot Noir, Dornfelder, Malbec	7.50	52.00
Syrah du Valais, Grand Métral Provins, Wallis, 2015	8.00	56.00
Merlot Luc Pirlet, 2015 Landolt Weine, Schweiz	7.00	49.00
Cannonau di Sardegna Sardinien, Italien, 2015	7.50	52.00

Unsere Empfehlung:

Paco Garcia Seis

Paco Garcia, Rioja, Spanien, 2015

1dl 7.50

Flasche 52.00

moderner, fruchtiger süffiger Tempranillo

WEISSWEIN

Schweiz

Müller-Thurgau, 2015 7.5dl 59.00
Kartause Ittingen, J. Saxer, Nussbaumen

Ollon, Coteau de Verschiez 7.5dl 65.00
Bernard Cavé, 2015

Terre Alte, 2015 7.5dl 62.00
Bianco di Merlot, Gialdi, Tessin

Chardonnay Carisma, 2016 7.5dl 65.00
Feliciano Gialdi, Tessin

Spanien

Verdejo, José Pariente, 2015 7.5dl 62.00
Rueda, Spanien

ROTWEIN

Schweiz

Schiterberger, 2014 7.5dl 69.00
Spätlese Barrique, Landolt, Zürich

Roncaia Merlot, 2013 7.5dl 69.00
Vinattierie Ticinesi, Tessin

Malanser Pinot Noir, 2011 7.5dl 82.00
Adolf Boner, Malans

ROTWEIN

Frankreich

Domaine de la Jasse, 2014 7.5dl 59.00
Vieilles Vignes, Cabernet Sauvignon, Merlot

Italien

Barbera d'Alba, 2012/13 7.5dl 58.00
Borgogno, Piemont

Spanien

Abadal Franc, 2015 7.5dl 56.00
Pla de Bages, Cabernet Franc, Sumoll, Tempranillo

Pilgrim Menica, Crianza 7.5dl 60.00
Bierzo, 2011/12

Portugal

Quinta da Sequeira Tinto, 7.5dl 52.00
Douro, 2015

Wünschen Sie mehr Auswahl,
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte

Jahrgangsänderungen sind unter Vorbehalt

APERITIF & BITTER

Martini Bianco	4 cl	15%	8.00
Campari	4 cl	23%	8.00
Cynar	4 cl	16.5%	8.00
Cinzano	4 cl	15%	8.00
Pernod	4 cl	40%	8.00
Fernet Branca	4 cl	39%	8.00
Ramazzotti	4 cl	29%	8.00
Appenzeller	4 cl	30%	8.00

GIN

Tanquerry	4 cl	40%	10.00
Hendrick's	4 cl	41.1%	14.00

VODKA

Absolut	4 cl	40%	12.50
Wyborowa	4 cl	40%	10.00

RUM & TEQUILA

Havanna Club 7 Anos gold	4 cl	40%	15.00
Havanna Club silver	4 cl	40%	10.00
Tequila Sierra	4 cl	38%	10.00

ZUSATZGETRÄNKE

Bitter Lemon, Tonic, Red-Bull, Cola			5.00
Orangensaft	2dl		7.00

W HISKY

Canadian

Crown Royal Premium	4 cl	40%	16.00
---------------------	------	-----	-------

Bourbon

Four Roses	4 cl	40%	10.00
------------	------	-----	-------

Jack Daniel's	4 cl	40%	14.00
---------------	------	-----	-------

Scotch

Ballantine`s	4 cl	40%	10.00
--------------	------	-----	-------

Chivas Regal 12 Years	4 cl	40%	13.50
-----------------------	------	-----	-------

L IKÖR

Amaretto di Saronno	4 cl	28%	10.00
---------------------	------	-----	-------

Baileys Irish Cream	4 cl	17%	10.00
---------------------	------	-----	-------

Grand Marnier	4 cl	40%	10.00
---------------	------	-----	-------

G RAPPA

Fior di Vite	2 cl	40%	8.00
--------------	------	-----	------

Tre Soli Tre, Nebiollo	2 cl	45%	17.00
------------------------	------	-----	-------

COGNAC & CALVADOS

Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	14.00
Calvados	2 cl	41%	13.00

OBSTBRAND

Kirsch vieux, Gut Mädikon	2 cl	41%	10.00
Williams, Gut Mädikon	2 cl	41%	10.00
La Vieille Prune, Studer, Luzern	2 cl	41%	13.00
Marc de Heida, Chanton	2 cl	48%	10.00
Eau de Vie de Mirabelle, Humbel	2 cl	48%	11.00

SHERRY & PORTWEIN

Sherry Tio Peppe, Dry	4 cl	15%	10.00
Sherry Elegante Cream, Sweet	4 cl	16%	10.00
Niepoort Ruby	4 cl	20%	10.00
Niepoort Tawny 10 Years	4 cl	20%	14.00
Niepoort L.B.V.	4 cl	20%	15.00

Internet Access: " Zimmerleuten"

SSID: Zimmerleuten

Passwort / password: wlan4u2016

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./ Price in CHF, incl. VAT..