

# Open Air Fondue



# FONDUE

**Fondue à discrétion** pro Person 38.00  
mit Brotwürfeln, Gschwelli  
und Cornichons

**Fondue all you can eat** per person 38.00  
with bread dices, potatoes  
and pickled gherkins

## Beilagen zur Wahl / Garnishings

Birnenstückli <i>Pear pieces</i>	2.50
Silberzwiebeln <i>Pearl onion</i>	2.50
Tomatenwürfeli <i>Tomato dices</i>	1.50
Steinpilze <i>Boletus</i>	5.00
Extra Knoblauch <i>Extra garlic</i>	1.50
Grüner Pfeffer <i>Green pepper</i>	1.50
Weisse Trüffelbutter <i>White truffle butter</i>	7.00
Kirsch Schnaps, 2cl	8.00

# 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 9.00  
*Beef bouillon with pancake strips*

Gazpacho mit Croûtons 10.00  
*Gazpacho with croûtons*

## VORSPEISEN

Ciabatta-Aufstrich 12.00  
Oliventapenade, Tomatenpesto  
und Frischkäse mit Feige  
*Ciabatta spread*  
*Olive- tapenade, tomato pesto*  
*and cream cheese with figs*

Schweizer Wurst-Käsesalat 21.00  
*Swiss sausage-cheese salad*

Schottischer Rauchlachs 19.50  
serviert mit Zitronen Crème-Fraiche  
Kapern, Zwiebeln und Toast  
*Scottish smoked salmon*  
*served with Lemon-Crème-Fraiche*  
*capers, onions and toast*

Rindstatar mit Toastbrot klein /small 22.00  
*Raw beefsteak tatar with toast* gross / big 33.00

# ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti <i>Sliced veal "Zurich Style" with crispy "Rösti"</i>	38.50
Zunft-Bratwurst mit Zwiebelsauce Pommes Frites oder Rösti <i>Grilled guild-sausage with onion sauce 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 and homemade apple puree</i>	24.00
*BBQ Pulled Pork Burger mit Süsskartoffel-Pommes Frites <i>*BBQ pulled pork burger with sweet potato-French Fries</i>	32.00

\*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.*

# ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

*Crêpe gefüllt mit Schinken Käse und Spiegelei, dazu Salatbouquet <i>*Crêpe filled with ham cheese and fried egg served with salad</i>	22.00
*Crêpe gefüllt mit Spinat Käse und Spiegelei dazu Salatbouquet <i>*Crêpe filled with spinach cheese and fried egg served with salad</i>	22.00
*Gebratene Poulet Brust mit Kartoffelstock und Ratatouille <i>*Pan fried Chicken breast with mashed potatoes and Ratatouille</i>	28.00
*Mariniertes Rindsentrecôte mit Süsskartoffel-Pommes Frites und Salatbouquet <i>*Marinated beef steak with sweet potato-French fries and salad bouquet</i>	42.00

\*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 Zitronensauce serviert mit  
Ratatouille und Salzkartoffeln  
*Sauteed trout fillets with lemon sauce  
served ratatouille and boiled potatoes*

Tagliatelle mit Rauchlachs 28.00  
an einer Dill-Rahm-Sauce  
*Tagliatelle with smoked salmon  
with dill-cream-sauce*

# VEGETARISCH

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

\*Tomaten-Tagliatelle mit Auberginen-Pesto 24.00  
Rucola und Pinienkernen  
*\*Tomato-tagliatelle with eggplant-pesto, 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.*

## DESSERTS

Schokoladenmousse mit marinierten Früchten <i>Chocolate mousse with marinated fruits</i>	12.00
Fruchtsalat <i>Fruit salad</i>	13.00
Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille <i>Crème Brûlée flavoured with vanilla</i>	12.00

## KÄSE

Käsevariation <i>Cheese variation</i>	18.00
--	-------

## GLACÉ

Pro Kugel Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca, Banane <i>Per scoop</i> <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, banana</i>	4.50
Sorbet: Erdbeer, Zitrone- Limette, Mango <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	
Portion Rahm <i>Portion whipped cream</i>	2.00



# 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

# FRUCHTSÄFTE

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 Coldsina 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 Valdobbiadene, Italien	9.00	65.00
Champagne Deutz Brut	17.00	125.00

## Weisswein

	1dl	Flasche
Zunftwein, Räuschling Burghalde Riesbach, Zürich, 2015/16	8.00	56.00
Heida du Valais, Grand Métral Provins, Wallis, 2016	8.00	56.00
Sauvignon Blanc, Luc Pirlet Südfrankreich, 2016	6.00	45.00
Pinot Grigio, Rocca 2016 Veneto, Italien	6.00	45.00
Chardonnay Kurtatsch 2016 Südtirol, Italien	8.00	56.00

## Roséwein

	1dl	Flasche
Château l'Ermitage Rosé Languedoc, Frankreich, 2016	6.00	45.00

Rotweine	1dl	Flasche
Zunftwein, Zimmerleuten, 2015 Pinot Noir, Dornfelder, Malbec	7.50	52.00
Syrah du Valais, Grand Métral Provins, Wallis, 2015/16	8.00	56.00
Merlot Landolt, 2016 AOC Genève, 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, 2015/16                      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, 2014                      7.5dl                      69.00  
Vinattierie Ticinesi, Tessin

Malanser Pinot Noir, 2011/12          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
Ramazotti	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



# WHISKY

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

# LIKÖR

Amaretto di Saronno	4 cl	28%	10.00
Baileys Irish Cream	4 cl	17%	10.00
Grand Marnier	4 cl	40%	10.00

# GRAPPA

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..