

## SALATE

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

Nüsslisalt mit Frenchdressing 13.00  
Ei, Speck und Croûtons  
*Lamb's lettuce with French dressing egg, bacon and croutons*

## SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli 9.00  
*Beef bouillon with pancake strips*

Weissweinsuppe mit Croûtons 10.00  
*White wine soup with croutons*

## VORSPEISEN

"Apéro-Plättli" 12.00  
Oliven, Parmesanstücke und Salsiz  
*"Apéritif nibbles" Olives, Parmesan chees and Salsiz*

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"</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
Rinds-Stroganoff seviert mit Spätzli <i>Beef stroganoff served with "Spätzli"</i>	38.00
Chässchnitte "Zimmerleuten" in Weisswein getränktes Ruchbrot mit Schinken Raclettekäse und Spiegelei <i>Cheese toast "Zimmerleuten Style"</i> <i>brown bread soaked in white wine</i> <i>with ham, raclette cheese and fried egg</i>	24.00

# ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

*Rösti mit Speck Raclettekäse und Spiegelei <i>*"Rösti" with bacon raclette cheese and fried egg</i>	24.00
*Rösti" mit Spinat Raclettekäse und Spiegelei <i>*"Rösti" with spinach raclette cheese and fried egg</i>	24.00
*Gebratene Poulet Brust an Trüffeljus mit Rotkohl und Spätzli <i>*Pan fried Chicken breast on a truffle jus with red cabbage and "Spätzli"</i>	28.00
*Rindsentrecôte mit Café de Paris Pommes Frites und Salatbouquet <i>*Beef steak with café de paris 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 Spinat und Salzkartoffeln  
*\*Sautéed trout fillets with lemon sauce  
served with spinach 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"*

\*Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter 28.00  
*\*Lemon-ricotta ravioli with sage-butter*

\*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 12.00  
mit marinierten Früchten  
*Chocolate mousse with marinated fruits*

Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille 12.00  
*Crème Brûlée flavoured with vanilla*

Apfelküchlein mit Vanillesauce 14.00  
*Apple fritters with vanilla sauce*

## KÄSE

Käsevariation 18.00  
*Cheese variation*

## GLACÉ

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

# 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 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
Port Tonic (Weisser Portwein & Tonic)	9.50

## LONGDRINKS

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	



# WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK

**Schaumwein** 1dl Flasche

Prosecco Extra dry Treviso 9.00 65.00  
Montasolo, Valdobbiadene, Italien

Champagne Deutz Brut 17.00 125.00

**Weisswein** 1dl Flasche

Zunftwein, Räuschling 8.00 56.00  
Burghalde Riesbach, Zürich, 2016

Fendant du Valais 6.00 45.00  
Landolt Weine, Zürich

Epesses la République, 2016 8.50 62.00  
P Fojallaz. Lavaux, Waadt

Heida du Valais, Grand Métral 8.00 56.00  
Provins, Wallis, 2016

Pinot Grigio, Rocca 2016 6.00 45.00  
Veneto, Italien

**Roséwein** 1dl Flasche

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

Rotweine	1dl	Flasche
Zunftwein, Zimmerleuten, 2015/16 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
Carmelo Rodero Roble Ribera del Duero, Spanien, 2016	8.50	59.00

*Unsere Empfehlung:*

**Pecoranera Rosso**

Cantine Risveglio, Apulien, Italien, 2016

1dl	8.00
Flasche 7.5 dl	56.00

Rund, weich, süffig

# WEISSWEIN

Schweiz

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

Ollon, Coteau de Verschiez              7.5dl                      65.00  
Bernard Cavé, 2015/16

Terre Alte, 2016                              7.5dl                      62.00  
Bianco di Merlot, Gialdi, Tessin

Chardonnay Carisma, 2016              7.5dl                      65.00  
Feliciano Gialdi, Tessin

Spanien

Verdejo, José Pariente, 2016          7.5dl                      62.00  
Rueda, Spanien

# ROTWEIN

Schweiz

Schiterberger, 2015                      7.5dl                      69.00  
Spätlese Barrique, Landolt, Zürich

Roncaia Merlot, 2014                      7.5dl                      69.00  
Vinattierie Ticinesi, Tessin

Malanser Pinot Noir, 2012              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, 2013	7.5dl	58.00
Borgogno, Piemont		
Spanien		
Abadal Franc, 2016	7.5dl	56.00
Pla de Bages, Cabernet Franc, Sumoll, Tempranillo		
Pilgrim Menica, Crianza	7.5dl	60.00
Bierzo, 2012		
Portugal		
Quinta da Sequeira Tinto,	7.5dl	52.00
Douro, 2015/16		

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

Havana Club 7 Anos gold	4 cl	40%	15.00
Havana 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
Williamine Morand	2 cl	41%10.00
La Vieille Prune,	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..