

# WINTER SPECIALS

## S TARTERS

Homemade Zimmerleuten-terrine  
served with onion chutney, apple cider shot  
and toasted Bürli 19.00

Beetroot tatar served with radish salad and toast 16.00

## M EAT

Roasted lamb racks with a herbal crust  
served with sautéed mushrooms and polenta 49.00

Cassoulet "Zimmerleuten style"  
with confit duck and pork belly  
served with white bean purée and glazed mini carrots 42.00

## F ISH

Plaise gratinated with sauce Paloise  
served with Parisienne potatoes and spinach 36.00

Sautéed scallop with Jus Corse Chorizo  
served with chestnut purée and black salsify 39.00

## V EGETARIAN

Couscous patty on wintery vegetable  
with chestnut purée 32.00

**5-COURSE MENU SURPRISE** 95.00

(Available till 9 pm)

# WINTERKARTE

## VORSPEISEN

Hausgemachte "Zimmerleuten-Terrine"  
serviert mit Zwiebel Chutney, Suure Moscht  
und getoasteten Bürli 19.00

Randentatar mit Radieschensalat und Toast 16.00

## FLEISCH

Gebratener Lammrücken mit einer Kräuter-Kruste  
serviert mit sautierten Pilzen und Polenta 49.00

Cassoulet "Zimmerleuten Art"  
mit konfiierter Ente und Schweinebauch  
serviert mit weissem Bohnenpurée und glasierten Mini-Rüepli 42.00

## FISCH

Gratinierter Goldbutt mit Sauce Paloise  
serviert mit Parisienne Kartoffeln und Blattspinat 36.00

Gebratene Jakobsmuscheln an Jus Corse Chorizo  
serviert mit Maroni Purée und Schwarzwurzeln 39.00

## VEGETARISCH

Couscous-Tätschli auf winterlichem Gemüse  
mit Maroni Purée 32.00

**5-GANG MENUSURPRISE** 95.00

(Bis 21:00 Uhr bestellbar)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.