

# 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
Bärlauchsuppe <i>Wild garlic soup</i>	10.00

## VORSPEISEN

"Apéro-Plättli" Oliven, Parmesanstücke und Salsiz <i>"Aperitif nibbles" Olives, Parmesan chees and Salsiz</i> <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 /small 22.00 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
Schweinskotelett an Calvados-Rahmsauce serviert mit Thymiankartoffeln und Frühlingsgemüse <i>Pork chop with calvados cream sauce served with thyme potatoes and spring vegetables</i>	38.00
Klassisches Poulet Riz Casimir <i>Sliced chicken "Riz Casimir" with curry sauce and fruits</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

# ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

*Rösti mit Speck Raclettekäse und Spiegelei *"Rösti" with bacon <i>raclette cheese and fried egg</i>	24.00
*Rösti mit Spinat Raclettekäse und Spiegelei *"Rösti" with spinach <i>raclette cheese and fried egg</i> <i>cllette cheese and fried egg</i>	24.00
Monatsbratwurst mit buntem Kartoffelsalat und Dijon Senf <i>Sausage of the month with potato salad and Dijon mustard</i>	25.00

\*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 Weissweinsauce serviert mit  
Salzkartoffeln und Blattspinat  
*Sautéed trout fillets set on leaf spinach,  
served with white wine sauce and boiled potatoes*

Gebratene Crevetten mit Quinoa-Salat 32.00  
und sweet & sour Sauce  
*Roasted shrimps with quinoa salad  
served with sweet & sour 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 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
Parfait Glacé Grand Marnier <i>Parfait Glacé Grand Marnier</i>	13.50

## KÄSE

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

## GLACÉ

Pro Kugel Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca <i>Per scoop</i> <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee</i>	4.50
Sorbet: Erdbeere, 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
Fuse Ice tea 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
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	



### Züri Mule

Turicum Gin, Limetten, Ginger Beer

15.00

# WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK

## Schaumwein

1dl Flasche

Prosecco Extra Dry Treviso  
Valdobbiadene, Italien 9.00 65.00

Champagne Deutz Brut 17.00 125.00

## Weisswein

1dl Flasche

Zunftwein, Räuschling, 2016  
Burghalde Riesbach, Zürich 8.00 56.00

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

Sauvignon Blanc, 2016  
Luc Pirlet, Südfrankreich 6.00 45.00

Pinot Grigio, Rocca 2016  
Veneto, Italien 6.00 45.00

10 Grana Fiano Salento, 2016  
Trullo di Pezza, Apulien,, Italien 8.00 56.00

## Roséwein

1dl Flasche

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

## Rotweine

1dl Flasche

Zunftwein, Zimmerleuten, 2016 Pinot Noir, Dornfelder, Landolt, Zürich	7.50	52.00
Merlot Landolt, 2016 AOC Genève, Schweiz	7.00	49.00
Maienfelder Pinot Noir, 2015 von Salis, Bündner Herrschaft, Schweiz	9.50	65.00
Nasyr Syrah, 2014 Tenuta le Quinte, Lazio, Italien	8.50	59.00

### Unsere Empfehlung:

#### **Paco Garcia Seis**

Paco Garcia, Rioja, Spanien, 2016

1dl 7.50

Flasche 52.00

moderner, fruchtiger süffiger Tempranillo

# WEISSWEIN

## Schweiz

Müller-Thurgau, 2016                      7.5dl                      59.00  
J. Saxer, Nussbaumen, Thurgau

Ollon, 2015                                      7.5dl                      65.00  
Coteau de Verschiez Bernard Cavé

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

Chardonnay Carisma, 2016                7.5dl                      65.00  
Feliciano Gialdi, Tessin

## Spanien

Verdejo, 2015                                7.5dl                      62.00  
José Pariente, 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, 2011                7.5dl                      82.00  
Adolf Boner, Malans

# ROTWEIN

## Frankreich

Domaine de la Jasse, 2015	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		

Carmelo Rodero Roble, 2016	7.5dl	59.00
Tempranillo, Ribera del Duero		

## Portugal

Quinta da Sequeira Tinto, Douro, 2015	7.5dl	52.00
--	-------	-------

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
Turicum Gin	4 cl	41.5%	12.00

## 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

# 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
Williammine, 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..