

## SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli / wahlweise mit Sherry	14.00/16.00
Gazpacho mit Fetakäse und Ruchbrotdcroûtons	13.00
Maissuppe serviert mit gebratener Jakobsmuschel im Speckmantel und feurigem Popcorn	14.00

## VORSPEISEN

Gemischter Salat an Kräutervinaigrette mit Radieschen, Karotten, Gurken und Mais	14.00
Grillierte Wassermelone und gebratene Jakobsmuschel im Speckmantel mit ofenfrischem Crostini und Knoblauchdip	19.00
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Linsensalat	19.00
Rindstatar mit Wachtel-Spiegelei	VS 29.00 HG 38.00

# ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren)	mit Kalbshuft	46.00
	mit Kalbsfilet	52.00
Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Gemüse garnitur und Butternudeln		54.00
Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit Mischgemüse und Pommes Frites		59.00
Rindsfiletspitzen "Stroganoff" mit Gemüse pilawreis		45.00
Grill-Teller "Zunft haus zur Zimmerleuten" Rindsfilet, Lammcarée, Schweinebauch und BBQ-Sauce serviert mit rauchigem Kartoffelstock und Kefen-Radieschen-Gemüse		52.00
Duo von Kalbsfilet & Kalbs-Ravioli an Sauce Bordelaise serviert mit Macaire-Kartoffeln und Lauch-Himbeer-Gemüse		52.00

## **F** ISCH

Knusprig gebackene Eglifilets im Backteig mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln	44.00
Gebratenes Saibling-Filet mit Tomatenkruste schwarzen Tagliatelle, jungem Spinat und Navetten	39.00
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet an Orangensauce serviert mit Oliven-Fenchel-Gemüse und Bulgur	39.00

## **V** EGETARISCH

Zürcher Pilzragout mit Rösti	34.00
Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter	34.00
Lauwarmes Quinoa-Gemüse-Tatar mit Mini-Lattich, Ananas und Guacamole	32.00

## D SSERTS

Erdbeer-Vanille Törtchen mit Erdbeer und Pfirsich Sorbet	16.00
Französische Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille	12.00
Parfait Glacé Grand Marnier	13.50
Schokolademousse mit marinierten Früchten	16.00
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco)	14.00
Diverse Glacé und Sorbet Sorten: Pro Kugel	4.50
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca	
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango	
Portion Rahm	2.00

## K ÄSE

Käsevariation	18.00
---------------	-------

## S üsswein

Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland, 2012 ½ dl	8.50
--	------

Sehr intensive Duft- und Geschmacksnoten nach Blumen und exotischen Früchten. Frisch und fein, elegant mit ausgewogenem Verhältnis zwischen Süsse und Säure.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.