

# SUPPEN

**Rindsbouillon mit Flädli / wahlweise mit Sherry** 14.00/16.00  
*Beef bouillon with pancake strips / optionally with Sherry*

**Gazpacho mit Fetakäse und Ruchbrotcroûtons** 13.00  
*Gazpacho with feta cheese and dark bread croûtons*

**Maissuppe serviert mit gebratener Jakobsmuschel im Speckmantel und feurigem Popcorn** 14.00  
*Corn soup with a roasted scallop covered in bacon and spicy popcorn*

# VORSPEISEN

**Gemischter Salat an Kräutervinaigrette mit Radieschen, Karotten, Gurken und Mais** 14.00  
*Mixed salad with herbal vinaigrette served with red radishes, carrots, cucumber and sweet-corn*

**Grillierte Wassermelone und gebratene Jakobsmuschel im Speckmantel mit ofenfrischem Crostini und Knoblauchdip** 19.00  
*Grilled watermelon with a roasted scallop covered in bacon served with oven-fresh crostini and garlic dip*

**Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Linsensalat** 19.00  
*Homemade brawn of boiled meat with lentil salad*

**Rindstatar mit Wachtel-Spiegelei** VS 29.00  
*Beef tatar with quail egg* HG 38.00

# ZIMMERLEUTEN S PEZIALITÄTEN

<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren)</b>	<b>mit Huft with rump</b>	<b>46.00</b>
<i>Sliced veal "Zurich style" with Rösti (on request with veal kidneys)</i>	<b>mit Filet with rump</b>	<b>52.00</b>
<b>Duo von Kalbsfilet &amp; Kalbs-Ravioli an Sauce Bordelaise serviert mit Macaire-Kartoffeln und Lauch-Himbeer-Gemüse</b>		<b>52.00</b>
<i>Duo of veal fillet &amp; veal-ravioli with sauce Bordelaise Macaire-potatoes and leek-raspberry-vegetable</i>		
<b>Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Gemüse garnitur und Butternudeln</b>		<b>54.00</b>
<i>Veal steak with morel cream sauce vegetables and noodles</i>		
<b>Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit Mischgemüse und Pommes Frites</b>		<b>59.00</b>
<i>Beef fillet "Lucullus" old guild recipe with assorted vegetables and French fries</i>		
<b>Rindsfiletspitzen "Stroganoff" mit Gemüse pilawreis</b>		<b>45.00</b>
<i>Fillet of beef "Stroganoff with vegetable rice</i>		

# ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

**Gericht ab 2 Personen:** p.P. 72.00  
**Château Briand (210g) mit Sauce Béarnaise**  
**Marktgemüse und Pommes Frites**

*For 2 people:*  
*Chateaubriand (210g) with Bearnaise sauce*  
*market vegetables and French fries*

**Grill-Teller "ZunftHaus zur Zimmerleuten" 52.00**  
**Rindsfilet, Lammcarée, Schweinebauch und BBQ-Sauce**  
**serviert mit rauchigem Kartoffelstock und Kefen-Radieschen-Gemüse**

*Barbecue-Plate "ZunftHaus zur Zimmerleuten"*  
*beef filet, rack of lamb, pork belly and BBQ-sauce*  
*served with smoky mashed potatoes and sugar pea-radish-vegetable*

**Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten 44.00**  
**mit Butterrösti**

*Calf's liver with shallots and sage, sautéed in butter*  
*served with Rösti*

**Zünfter Ässete 45.00**  
**Kalbsleberli, Kalbsnierli und Milken an Champignonrahmsauce**  
**mit Schnittlauch, dazu Marktgemüse und Butterrösti**

*Guilds "Ässete"*  
*Calf's liver, kidneys and sweetbreads*  
*in a champignon cream sauce with chives*  
*served with market vegetables and Rösti*

## **F** ISCH

**Knusprig gebackene Eglifilets im Backteig  
mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln** 44.00

*Crispy baked perch fillet in frying batter  
with sauce tartar and parsley potatoes*

**Gebratenes Saibling-Filet mit Tomatenkruste  
schwarzen Tagliatelle, jungem Spinat und Navetten** 39.00

*Roasted fillet of char with tomato crust  
black tagliatelle, young spinach and navette*

**Gebratenes Wolfsbarsch-Filet an Orangensauce  
serviert mit Oliven-Fenchel-Gemüse und Bulgur** 39.00

*Roasted fillet of sea bass with orange-sauce  
served with olive-fennel-vegetable and bulgur*

## **V** EGETARISCH

**Zürcher Pilzragout mit Rösti** 34.00

*Mushroom ragout "Zurich style" with Rösti*

**Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salzeibutter** 34.00

*Lemon - ricotta ravioli with sage butter*

**Lauwarmes Quinoa-Gemüse-Tatar  
mit Mini-Lattich, Ananas und Guacamole** 32.00

*Lukewarm quinoa-vegetable-tatar  
with mini-lettuce, pineapple and guacamole*

## D SSERTS

<b>Erdbeer-Vanille Törtchen mit Erdbeer und Pfirsich Sorbet</b>	<b>16.00</b>
<i>Strawberry-vanilla tart with strawberry and peach sorbet</i>	
<b>Französische Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille</b>	<b>12.00</b>
<i>French Crème Brûlée flavoured with vanilla</i>	
<b>Parfait Glacé Grand Marnier</b>	<b>13.50</b>
<b>Schokolademousse mit marinierten Früchten</b>	<b>16.00</b>
<i>Chocolate mousse with marinated fruits</i>	
<b>Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco)</b>	<b>14.00</b>
<i>Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or Prosecco)</i>	
<b>Diverse Glacé und Sorbet Sorten/ Various ice creams and sorbets: Pro Kugel/ Each scoop</b>	<b>4.50</b>
<b>Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca</b>	
<i>Ice-cream: vanilla, chocolate, mocca</i>	
<b>Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango</b>	
<i>Sorbet: strawberry, lemon- lime, mango</i>	

## K ÄSE

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

## S üsswein

<b>Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland, 2012½ dl</b>	<b>8.50</b>
--	-------------

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.**  
*For information about allergenics please ask our employees.*