

## 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*

Nüsslisalat mit Frenchdressing 13.00  
gebratenem Speck und Ei  
*Lamb's lettuce salad with French dressing*  
*bacon and egg*

## SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli 9.00  
*Beef bouillon with pancake strips*

Bündner Gerstensuppe 14.00  
*Barley soup Grison style*

# VORSPEISEN

"Apéro-Plättli" Oliven, Parmesanstücke und Salsiz "Aperitif nibbles" <i>Olives, Parmesan cheese and Salsiz (Swiss salami)</i>	12.00
Hausgemachte "Zimmerleutenterrine" mit Sauce Cumberland <i>Homemade "Zimmerleuten" terrine with sauce cumberland</i>	19.00
Schottischer Rauchlachs serviert mit Zitronen Crème-Fraiche Kapern, Zwiebeln und Toast <i>Scottish smoked salmon served with Lemon-Crème-Fraiche 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"</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

# ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

\*Klassisches Poulet Riz Casimir 28.00

*\*Sliced chicken "Riz Casimir"  
with curry sauce and fruits*

\*Zwiebelrostbraten 42.00

mit hausgemachten Spätzli  
Rotkraut und Röstzwiebeln

*\*"Zwiebelrostbraten" with homemade "Spätzli"  
red cabbage and deep fried onions*

Rösti mit Speck 24.00

Raclettekäse und Spiegelei

*Rösti with bacon*

*raclette cheese and fried egg*

Rösti mit Spinat 24.00

Raclettekäse und Spiegelei

*Rösti with spinach*

*raclette cheese and fried egg*

\*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

\*Gebratenes Lachssteak an Weissweinsauce 36.00  
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat

*\*Fried salmon steak with white wine sauce  
parsley potatoes and leaf spinach*

Gebratene Crevetten mit Quinoa-Salat 32.00  
und sweet & sour Sauce

*Roasted prawns with quinoa salad  
and sweet & sour sauce*

# VEGETARISCH

Käsespätzli mit Röstzwiebeln 24.00  
*Cheese egg dumplings with deep fried onions*

\*Zitronen-Ricotta Ravioli 28.00  
mit Salbeibutter

*\*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
Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Mini apple fritters with vanilla sauce</i>	14.00
Französische Crème Brûlée <i>French Crème Brûlée</i>	12.00
Cheesecake mit Beerenragout <i>Cheesecake with berry ragout</i>	13.00

## 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

9.00 65.00

Champagne Deutz Brut

17.00 125.00

## Weisswein

1dl Flasche

Zunftwein weiss,, 2017  
RxS, Kerner, Landolt, Zürich

8.00 56.00

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

9.50 65.00

Sauvignon Blanc, 2017  
Yllera, Rueda, Spanien

7.00 49.00

Pinot Grigio, Rocca 2017  
Veneto, Italien

6.00 45.00

Chardonnay Ardèche, 2016  
Loui Latour, Rhonetal, Frankreich

7.00 49.00

## Roséwein

1dl Flasche

Château l'Ermitage Rosé  
Languedoc, Frankreich, 2017

7.00 49.00

## Rotweine

1dl Flasche

Zunftwein, Zimmerleuten, 2016 Pinot Noir, Dornfelder, Landolt, Zürich	7.50	52.00
Maienfelder Pinot Noir, 2016 von Salis, Bündner Herrschaft, Schweiz	9.50	65.00
Primitivo, 2015 Puglia, Apulien, Italien	7.00	49.00
Nasyr Syrah, 2018 Tenuta le Quinte, Lazio, Italien	8.50	59.00

### Unsere Empfehlung:

#### **Valserano Crianza**

Bodegas de la Marquasa, Rioja, Spanien, 2015

1dl 7.50

Flasche 52.00

harmonisch, süffiger Tempranillo

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./ Price in CHF, incl. VAT.

# WEISSWEIN

## Schweiz

Müller-Thurgau, 2016 J. Saxer, Nussbaumen, Thurgau	7.5dl	59.00
Ollon, 2015 / 2016 Coteau de Verschiez Bernard Cavé	7.5dl	65.00
Terre Alte, 2016 Bianco di Merlot, Gialdi, Tessin	7.5dl	62.00
Chardonnay Carisma, 2016 Feliciano Gialdi, Tessin	7.5dl	65.00

## Spanien

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

# ROTWEIN

## Schweiz

Schiterberger, 2017 Spätlese Barrique, Landolt, Zürich	7.5dl	69.00
Roncaia Merlot, 2014/15 Vinattierie Ticinesi, Tessin	7.5dl	69.00
Malanser Pinot Noir, 2012 Adolf Boner, Malans	7.5dl	82.00

# 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, 2016	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

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

*For information about allergenics  
please ask our employees.*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./ Price in CHF, incl. VAT..