

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 croutons

SALAT-BEILAGEN

+ Crevetten +7.00
+ *Prawns*
+ Egli Knusperli +7.00
+ *Fried Pike perch*
+ Pouletbruststreifen +7.00
+ *Chicken breast slices*

SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli 9.00
Beef bouillon with pancake strips

Andalusische Gazpacho 10.00
mit Croûtons und Olivenöl
Andalusian gazpacho with croutons and olive oil

VORSPEISEN

"Apéro-Plättli" Oliven, Parmesanstücke und Salsiz "Aperitif nibbles" <i>Olives, Parmesan cheese and Salsiz (Swiss salami)</i>	14.00
Schweizer Wurst-Käsesalat <i>Swiss sausage-cheese salad</i>	21.00
Schottischer Rauchlachs serviert mit Zitronen Crème-Fraîche Kapern, Zwiebeln und Toast <i>Scottish smoked salmon served with lemon crème fraîche capers, onions and toast</i>	19.50
Rindstatar mit Toastbrot <i>Raw beefsteak tatar with toast</i>	klein / <i>small</i> 22.00 gross / <i>big</i> 33.00

FLAMMKUCHEN

- | | |
|--|-------|
| Flammkuchen "Elsässer Art"
mit Crème fraîche, Speckwürfeln und Zwiebeln
<i>Tarte flambée "Alsace style"</i>
<i>with Crème fraîche, bacon cubes and onions</i> | 19.50 |
| Flammkuchen mit Rauchlachs
serviert mit Crème fraîche
Wasabi-Mayo, Zwiebeln und Ruccola
<i>Tarte flambée with smoked salmon, Crème fraîche</i>
<i>wasabi mayo, onions and rucola</i> | 19.50 |
| Flammkuchen
mit Crème fraîche, Rucola, Kirschtomaten
und Zwiebeln
<i>Tarte flambée with Crème fraîche, rocket salad</i>
<i>cherry tomatoes and onions</i> | 18.50 |

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
Chilli Schübli mit Dijon-Senf und mediterranem Kartoffelsalat <i>Chilli Schübli Sausage</i> <i>with mediterranean potato salad and Dijon-mustard</i>	25.00
Cordon Bleu vom Poulet mit Pommes Frites <i>Chicken Cordon bleu 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

*Gebratenes Rindsentrecôte 42.00
mit mediterranem Kartoffelsalat
und Salsa Verde
**Beef entrecote with mediterranean potato salad
and Salsa Verde*

FISCH

*Sautiertes Lachsfilet an Weissweinsauce 36.00
Wildreis und Blattspinat
**Sautéed salmon fillet with white wine sauce
wild rice and leaf spinach*

Gebratene Crevetten 32.00
auf lauwarmem Couscoussalat
mit Sweet-Chili-Sauce
*Roasted prawns with lukewarm Couscous salad
and Sweet-Chili-Sauce*

VEGETARISCH

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 Erdbeeren <i>Chocolate mousse with marinated strawberries</i>	12.00
Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleglacé <i>Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream</i>	14.00
Französische Crème Brûlée <i>French Crème Brûlée</i>	12.00
Crèmeschnitte mit Rahm <i>Cream slice with cream</i>	9.50

COUPS & GLACÉ

Coupe Romanoff	13.50
Vanilleglacé, Erdbeerglacé, Erdbeeren, Rahm, Erdbeer Topping <i>vanilla ice-cream, strawberry ice-cream, strawberries, whipped cream and strawberry topping</i>	
Coupe Dänemark	14.50
Vanilleglacé, Schokoladen Topping, Rahm <i>Vanilla ice-cream, topped with chocolate sauce and whipped cream</i>	
Coupe Eiskaffee	11.00
Kaffeeglacé, Espresso, Rahm und Kaffee Topping <i>Coffee ice-cream, espresso, coffee topping and whipped cream</i>	
Pro Kugel / Per scoop	4.50
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee</i>	
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango, Campari	
<i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango, Campari</i>	

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
STEINFELS IPA 5.0 % Vol.	3.3 dl	7.50
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	6.00
Traubensaft rot, Michel	2 dl	4.50
Ananassaft, Michel	2 dl	4.50
Tomatensaft, Michel	2 dl	4.50
Pink Grapefruit, Michel	2 dl	4.50
Ramseier Suure Moscht, 4 Vol %	4.9 dl	7.50
SEPP, Grape Apple Cider, 2,9 Vol %	3.3 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
RE Cold Brew Coffee Black 260ml	8.00
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 Coldesina 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

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 7.5dl

Prosecco 9.00 65.00

Champagne Deutz Brut 17.00 125.00

Weisswein 1dl 7.5dl

Zunftwein weiss, 2018
RxS, Kerner, Landolt, Zürich 8.00 56.00

Heida du Valais, 2017/18
Grand Métral, Provins, Wallis 9.50 65.00

Pinot Grigio, Rocca 2018
Veneto, Italien 6.00 45.00

Biancolo, Chardonnay, 2018
Trebiano, Toscana, Italien 7.50 52.00

Chardonnay Ardèche, 2016/17
Louis Latour, Rhonetal, Frankreich 7.00 49.00

Sauvignon Blanc, 2017
Yllera, Rueda, Spanien 7.00 49.00

Roséwein 1dl 7.5dl

Château l'Ermitage Rosé
Languedoc, Frankreich, 2018 7.00 49.00

Rotweine	1dl	7.5dl
Zunftwein, Zimmerleuten, 2017 Pinot Noir, Dornfelder, Landolt, Zürich	7.50	52.00
Maienfelder Pinot Noir, 2017 von Salis, Bündner Herrschaft, Schweiz	9.50	65.00
Syrah du Valais, 2016/17 Grand Métral, Provins, Wallis	9.50	65.00
Primitivo, Cavatina 2015 Puglia, Apulien, Italien	7.00	49.00

Unsere Empfehlung:

Valserano Crianza

Bodegas de la Marquasa, Rioja, Spanien, 2015/16

1dl	7.50
7.5dl	52.00

harmonisch, süffiger Tempranillo

WEISSWEIN

Schweiz

Müller-Thurgau, 2018 7.5dl 59.00
J. Saxer, Nussbaumen, Thurgau

Terre Alte, 2018 7.5dl 62.00
Bianco di Merlot, Gialdi, Tessin

Chardonnay Carisma, 2018 7.5dl 65.00
Feliciano Gialdi, Tessin

Spanien

Verdejo, 2017 7.5dl 62.00
José Pariente, Rueda, Spanien

ROTWEIN

Schweiz

Schiterberger, 2017 7.5dl 69.00
Spätlese Barrique, Landolt, Zürich

Roncaia Merlot, 2016 7.5dl 69.00
Vinattierie Ticinesi, Tessin

Malanser Pinot Noir, 2012 7.5dl 82.00
Adolf Boner, Malans

Frankreich

Domaine de la Jasse, 2015 7.5dl 59.00
Vieilles Vignes, Cabernet Sauvignon, Merlot

ROTWEIN

Italien

Barbera d'Alba, 2014 Borgogno, Piemont	7.5dl	58.00
---	-------	-------

Spanien

Abadal Franc, 2016/17 Pla de Bages, Cabernet Franc, Sumoll, Tempranillo	7.5dl	56.00
--	-------	-------

Carmelo Rodero Roble, 2017 Tempranillo, Ribera del Duero	7.5dl	59.00
---	-------	-------

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
Ramazzotti	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
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.*