

# SALATE

Gemischter Salat 13.00  
an Kräutervinaigrette  
mit Radieschen, Karotten, Gurken, Tomaten & Mais  
*Mixed salad with herbal vinaigrette  
served with red radishes, carrots, cucumber, tomato  
and sweet-corn*

Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons 13.00  
und French Dressing  
*Lambs lettuce with egg, bacon, croutons  
and french dressing*

# SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli 9.00  
*Beef bouillon with pancake strips*

Gerstensuppe mit Rohschinken 10.00  
*Barley soup with air dried ham*

# VORSPEISEN

"Apéro-Plättli" Oliven, Parmesanstücke und Salsiz "Aperitif nibbles" <i>Olives, Parmesan cheese and Salsiz (Swiss salami)</i>	14.00
Zunfthaustrerrine mit Selleriesalat und Cumberlandsauce "Zunfthaus" terrine with celery salad <i>and cumberland sauce</i>	19.00
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	klein / small (70g) 22.00
<i>Raw beefsteak tatar with toast</i>	gross / big (140g) 33.00

# Rösti

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*

# 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
Jägerbratwurst mit Thymian – Kartoffeln und Champignon <i>Huntsman – sausage with thyme potatoes</i> <i>and mushrooms</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 Pommes Duchesse  
grünen Bohnen und Rosmarinjus  
*\*Beef entrecote with pommes duchesse  
green beans and rosemary jus*

## FISCH

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

Eglichnusperli mit Tartarsauce 36.00  
und Petersilienkartoffeln  
*Crispy baked perch fillet in frying batter  
with sauce tartar and parsley potatoes*

\*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.*

# VEGETARISCH

Zitronen-Ricotta Ravioli  
mit Salbeibutter

28.00

*Lemon-ricotta ravioli with sage butter*

Linzen – Curryeintopf mit Wurzelgemüse  
und Sauerrahm

28.00

*Lentils - Curry stew with root vegetables  
and sour cream*

## DESSERTS

Schokoladenmousse 12.00  
mit Beerenragout  
*Chocolate mousse with berry ragout*

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleglacé 14.00  
*Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream*

Französische Crème Brûlée 12.00  
*French Crème Brûlée*

Apfelküchlein mit Vanillesauce 14.00  
*Apple cake with vanilla sauce*

## KÄSE

Käsevariation 18.00  
*Cheese variation*

## GLACÉ

Pro Kugel 4.50  
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca,  
*Per scoop*  
*Ice cream: vanilla, chocolate, coffee*

Sorbet: Erdbeer, Zitrone- Limette, Mango  
*Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango*

Portion Rahm 2.00  
*Portion whipped cream*

# 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
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, 2017/18  
Landolt, Zürich 8.00 56.00

Fendant Pierrafeu, 2018  
Charte d'Excellence, Provins, Wallis 6.50 45.00

Heida du Valais, 2018  
Grand Métral, Provins, Wallis 9.50 65.00

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 2015/16 Puglia, Apulien, Italien	7.00	49.00
Valserano Crianza, 2015/16 Bodegas de la Marquesa, Rioja, Spanien	7.50	52.00

Unsere Empfehlung:

**La Croisade Réserve**

Cave de Cruzy, Languedoc, Frankreich 2018

1dl            8.00

7.5dl        56.00

50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

# 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, 2018 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, 2012/14 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 allergenic  
please ask our employees.*