

SALATE

Saisonaler Blattsalat
an Kräutervinaigrette
mit Radieschen, Karotten, Gurken, Tomaten & Mais
*Seasonal leaf salad with herbal vinaigrette
served with red radishes, carrots, cucumber,
tomatoes and sweet-corn*

klein / small 13.00
gross / big 19.00

Buddha Bowl mit Mango-Dressing
und gerösteten Kichererbsen
*Buddha bowl with mango-dressing
and roasted chickpeas*

22.00

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

Gazpacho Andaluz mit Croûtons 10.00
Gazpacho Andalouse with croutons

VORSPEISEN

Apéro-Plättli 14.00
Oliven, Parmesanstücke und Salsiz
"Aperitif nibbles"
Olives, Parmesan cheese and Salsiz (Swiss salami)

Graved Lachs 19.50
serviert mit Honig-Senf-Dill Sauce
Toast und Butter
*Graved salmon
served with honey-mustard-dill sauce
toast and butter*

Rindstatar mit Toastbrot
Raw beefsteak tatar with toast

klein / small 22.00
gross / big 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 Graved Lachs Wasabi-Mayonnaise und Rucola <i>Tarte flambée with graved salmon</i> <i>wasabi-mayonnaise and rocket</i>	19.50

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti <i>Sliced veal "Zurich style"</i> <i>with crispy buttered "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
Kalter Roastbeef Teller mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce <i>Cold roastbeef plate</i> <i>with fried potatoes and sauce tartar</i>	24.00
Zunft hausburger Rindfleischburger mit Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln BBQ-Sauce, Raclettekäse und Pommes Frites <i>Beefburger with tomato, gherkin</i> <i>fried onions, BBQ sauce, Raclette cheese and French fries</i>	28.00
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus <i>Minced beef with macaroni</i> <i>and homemade apple puree</i>	24.00
*Gebratenes Rindsentrecôte an Rosmarinjus mit BBQ Kartoffeln und Anti-Pasti Gemüse <i>*Beef entrecote with rosemary gravy</i> <i>BBQ potatoes and anti pasti vegetables</i>	42.00

FISCH

*Sautiertes Zanderfilet an Weissweinsauce Wildreis und Blattspinat <i>*Sautéed pikeperch fillet with white wine sauce wild rice and leaf spinach</i>	36.00
Gebratene Crevetten auf lauwarmem Bulgursalat und Rucola Fried prawns on lukewarm Bulgur salad with rocket salad	32.00

VEGETARISCH

Bulgursalat mit Anti-Pasti Gemüse Rucola und Sauerrahm-Dip <i>Bulgur salad with anti-pasti vegetables rocket and sour cream</i>	24.00
Crispy Vegi Burger, Patty aus Gemüse & Haferflocken Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln BBQ-Sauce, Raclettekäse und Pommes Frites <i>Crispy vegi burger, vegetable & oatmeal patty, tomato, gherkin fried onions, BBQ sauce, Raclette cheese and French fries</i>	28.00

DESSERTS

Marinierte Erdbeeren mit Balsamico-Reduktion und Sauerrahm-Glace <i>Marinated strawberries with balsamico reduction and sour cream ice cream</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

*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.*

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
Vanilleglacé, Espresso, Rahm und Kaffee Topping <i>Vanilla 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>	
Pro Kugel / Per scoop	4.50
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	

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.*