

Open Air Fondue



FONDUE

Fondue à discrétion **pro Person 38.00**
mit Brotwürfeln, Gschwellti
und Cornichons

Fondue all you can eat **per person 38.00**
*with bread dices, potatoes
and pickled gherkins*

Beilagen zur Wahl / Garnishings

Birnenstückli 2.50
Pear pieces

Silberzwiebeln 2.50
Pearl onion

Tomatenwürfeli 1.50
Tomato dices

Steinpilze 5.00
Boletus

Extra Knoblauch 1.50
Extra garlic

Grüner Pfeffer 1.50
Green peppercorn

Weisse Trüffelbutter 7.00
White truffle butter

Kirsch Schnaps, 2cl 8.00

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 36.00
Wildreis und Blattspinat
**Sautéed pikeperch fillet with white wine sauce
wild rice and leaf spinach*

Gebratene Crevetten 32.00
auf lauwarmem Bulgursalat und Rucola
Fried prawns on lukewarm Bulgur salad
with rocket salad

VEGETARISCH

Bulgursalat mit Anti-Pasti Gemüse 24.00
Rucola und Sauerrahm-Dip
*Bulgur salad with anti-pasti vegetables
rocket and sour cream*

Crispy Vegi Burger, Patty aus Gemüse & Haferflocken 28.00
Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln
BBQ-Sauce, Raclettekäse und Pommes Frites
*Crispy vegi burger, vegetable & oatmeal patty, tomato, gherkin
fried onions, BBQ sauce, Raclette cheese and French fries*

DESSERTS

Marinierte Erdbeeren mit Balsamico-Reduktion 12.00
und Sauerrahm-Glace
*Marinated strawberries with balsamico reduction
and sour cream ice cream*

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

Französische Crème Brûlée 12.00
French Crème Brûlée

*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.*