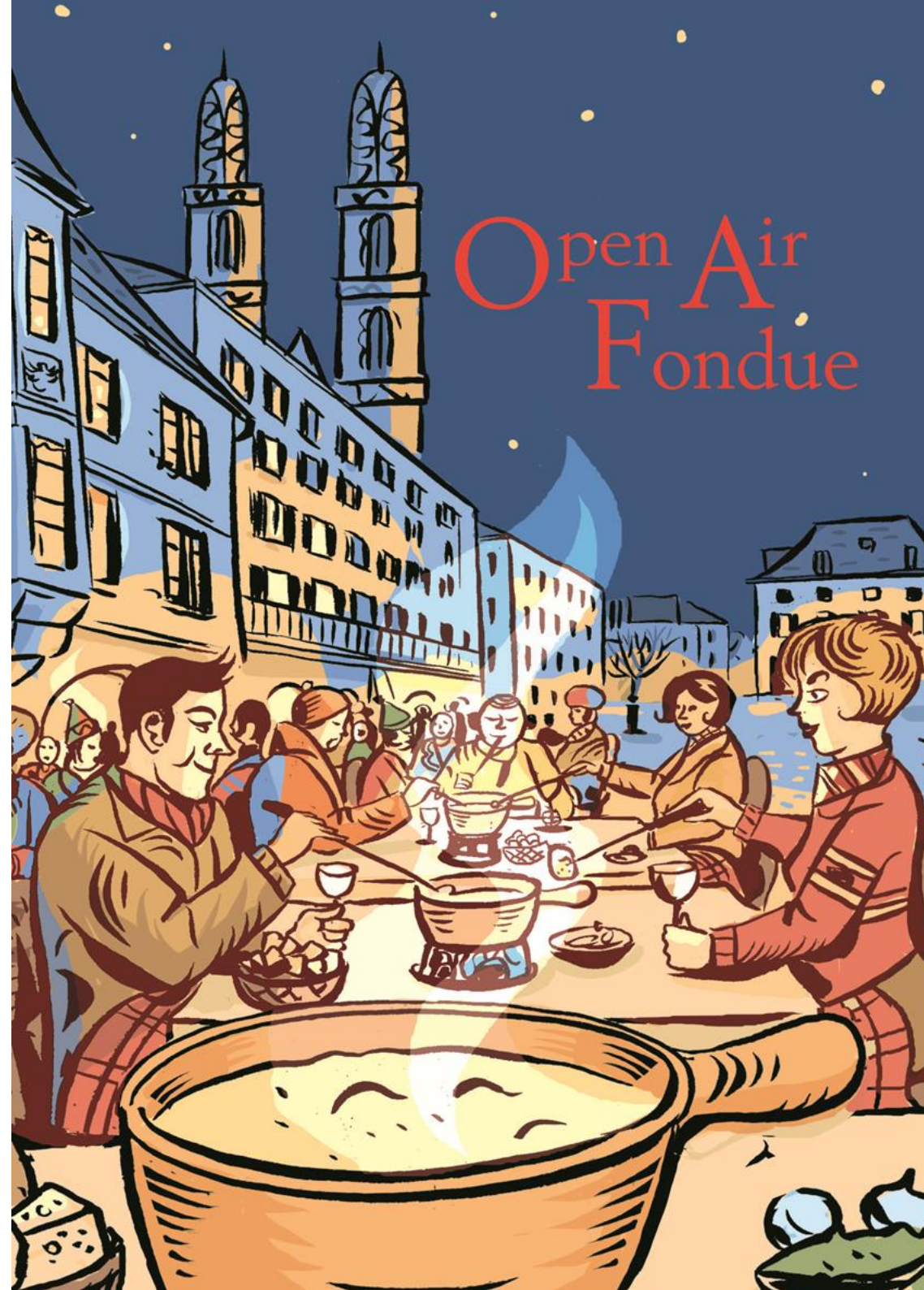


Open Air Fondue



FONDUE

Fondue à discrétion

mit Brotwürfeln, Gschwellti
und Cornichons

pro Person 38.00

Fondue all you can eat

*with bread dices, potatoes
and pickled gherkins*

per person 38.00

Beilagen zur Wahl / Garnishings

Birnenstückli 2.50

Pear pieces

Silberzwiebeln 2.50

Pearl onion

Tomatenwürfeli 1.50

Tomato dices

Steinpilze 5.00

Boletus

Grüner Pfeffer 1.50

Green peppercorn

Weisse Trüffelbutter 7.00

White truffle butter

Kirsch Schnaps, 2cl 8.00

Bünderteller 28.00

Grisons air-dried beef on plate with raw ham, Salsiz



Zunft Haus zur Zimmerleuten

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.

SALATE

Gemischter Salat
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

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

13.00

SALAT-BEILAGEN

+ Crevetten
+ Prawns

+7.00

+ Egli Knusperli
+ Fried Pike perch

+7.00

+ Pouletbruststreifen
+Chicken breast slices

+7.00

SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli <i>Beef bouillon with pancake strips</i>	9.00
Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln <i>Potato soup with fried bacon cubes</i>	10.00

VORSPEISEN

Apéro-Plättli Oliven, Parmesanstücke und Salsiz <i>"Aperitif nibbles"</i> <i>Olives, Parmesan cheese and Salsiz (Swiss salami)</i>	14.00
Graved Lachs serviert mit Honig-Senf-Dill Sauce Toast und Butter <i>Graved salmon</i> <i>served with honey-mustard-dill sauce</i> <i>toast and butter</i>	19.50
Rindstatar mit Toastbrot <i>Raw beefsteak tatar with toast</i>	klein / small (70g) 22.00 gross / big (140g) 33.00

Roséwein

Château l'Ermitage, 2019 Rhône, Frankreich	7.00	49.00
-----------------------------------------------	------	-------

Rotweine

Zunftwein rot, 2018 Pinot Noir, Dornfelder, Landolt, Zürich	7.50	52.00
Syrah du Valais, 2016/17 Grand Métral, Provins, Wallis	9.50	65.00
La Crosade Réserve, 2018/19 Languedoc- Rouissillon	8.00	56.00
Primitivo, Sélection Landolt 2016/17 Puglia, Apulien, Italien	7.00	49.00

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK

Schaumwein	1dl	7.5dl
Prosecco	9.00	65.00
Champagne Deutz Brut	17.00	125.00
Weisswein		
Zunftwein weiss, 2019 Landolt, Zürich	8.00	56.00
Fendant Pierrafeu 2018/19 Provins, Wallis	6.50	45.00
Heida du Valais, 2018/19 Grand Métral, Provins, Wallis	9.50	65.00
Chardonnay Ardèche, 2018/19 Louis Latour, Rhonetal, Frankreich	7.00	49.00

RÖSTI

Rösti mit Speck, Raclettekäse und Spiegelei <i>"Rösti" with bacon, raclette cheese and fried egg</i>	24.00
Rösti mit Spinat, Raclettekäse und Spiegelei <i>"Rösti" with spinach, raclette cheese and fried egg</i>	24.00

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti <i>Sliced veal "Zurich style" with crispy buttered "Rösti"</i>	38.50
Zunft-Bratwurst mit Zwiebelsauce Pommes Frites oder Rösti <i>Grilled guild-sausage with onion sauce French fries or "Rösti"</i>	26.00

Zunft hausburger Rindfleischburger mit Tomate Gewürzgurke, Röstzwiebeln, gebratenem Speck BBQ-Sauce, Raclettekäse und Pommes Frites <i>Beefburger with tomato, gherkin fried onions, BBQ sauce, Raclette cheese and French fries</i>	28.00
Waatländer Saucisson mit Rahmsauerkraut Petersilienkartoffeln und Senf <i>Saucisson from Vaudois with cream pickled cabbage parsley potatoes and mustard</i>	25.00
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus <i>Minced beef with macaroni and homemade apple puree</i>	24.00
*Gebratene Kalbsleber mit Schalotten und Salbei mit Butterrösti <i>*Fried calf liver with shallots and sage with butter "rösti"</i>	39.00

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

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

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

FISCH

*Sautiertes Zanderfilet an Weissweinsauce 36.00
Wildreis und Blattspinat

**Sautéed pikeperch fillet with white wine sauce
wild rice and leaf spinach*

Gebratene Crevetten 36.00
an roter Currysauce mit Weissweinsrisotto
und Marktgemüse
Fried shrimps with red curry sauce
white wine risotto and market vegetables

VEGETARISCH / VEGAN

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 28.00
Chestnut risotto with fried mushrooms and pumpkin

Gemüse-Haferflocken Tätschli **vegan** 24.00
auf Tomatenragout mit Rosmarinkartoffeln
*Vegetable & oat patties on tomato ragout
with roasted rosemary potatoes*

DESSERTS

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
Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Apple fritters with vanilla sauce</i>	14.00

GLACÉ

Pro Kugel / Per scoop Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee</i>	4.50
Pro Kugel / Per scoop Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	4.50
Portion Rahm <i>Portion whipped cream</i>	2.00

*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.