



Zunfthaus
zur
Zimmerleuten

KÜFERSTUBE

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
Beef bouillon with pancake strips

9.00

Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln
Potato soup with crispy bacon cubes

10.00

VORSPEISEN

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

14.00

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

19.50

Rindstatar mit Toast und Butter
Raw beefsteak tatar with toast and butter

klein / small (70g) 22.00
gross / big (140g) 33.00

RÖSTI

Rösti mit Speck, Raclettekäse und Spiegelei 24.00
"Rösti" with bacon, raclette cheese and fried egg

Rösti mit Spinat, Raclettekäse und Spiegelei 24.00
"Rösti" with spinach, raclette cheese and fried egg

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes 38.50
mit knuspriger Butterrösti
*Sliced veal "Zurich style"
with crispy buttered "Rösti"*

Zunft-Bratwurst mit Zwiebelsauce 26.00
Pommes Frites oder Rösti
*Grilled guild-sausage with onion sauce
French fries or "Rösti"*

Zunft hausburger 28.00
Rindfleischburger mit Tomate
Gewürzgurke, Röstzwiebeln, gebratenem Speck
BBQ-Sauce, Raclettekäse und Pommes Frites
*Beefburger with tomato, gherkin, bacon
fried onions, BBQ sauce, Raclette cheese and French fries*

Waatländer Saucisson mit Rahmsauerkraut 25.00
Petersilienkartoffeln und Senf
*Saucisson from Vaudois with cream pickled cabbage
parsley potatoes and mustard*

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli 24.00
und hausgemachtem Apfelmus
*Minced beef with macaroni
and homemade apple puree*

*Gebratene Kalbsleber mit Schalotten 39.00
und Salbei mit Butterrösti
**Fried calf liver with shallots and sage
with butter "rösti"*

FISCH

*Sautiertes Zanderfilet an Weissweinsauce
Wildreis und Blattspinat
**Sautéed pikeperch fillet with white wine sauce
wild rice and leaf spinach*

36.00

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

36.00

VEGETARISCH / VEGAN

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Cheese "Spätzle" with roasted onions

28.00

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

24.00

GLACÉ

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

Pro Kugel / Per scoop 4.50
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango
Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango

Portion Rahm 2.00
Portion whipped cream

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

*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