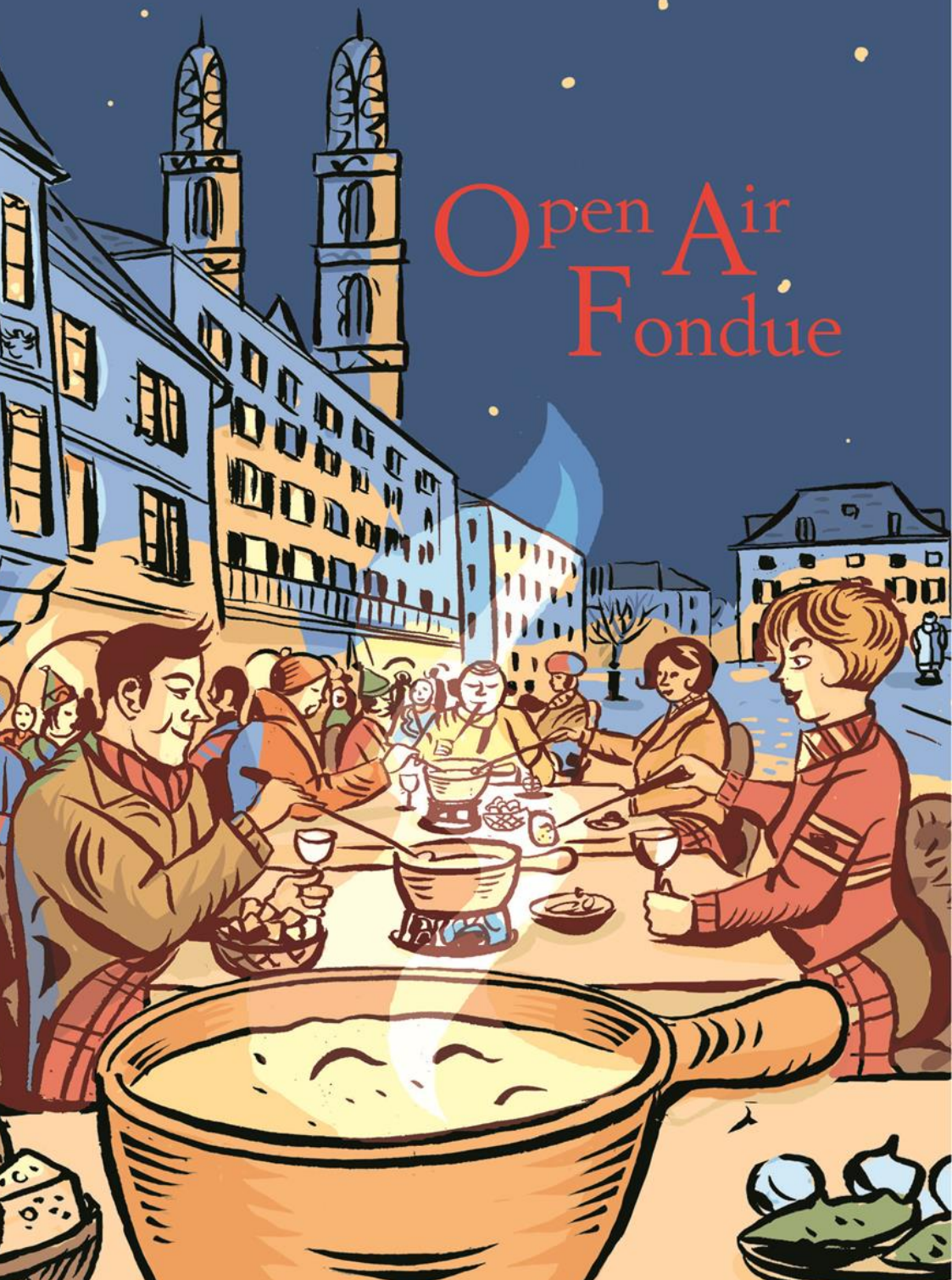


Open Air Fondue



FONDUE



Fondue à discrétion **pro Person 38.00**
mit Brotwürfeln, Gschwelli
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

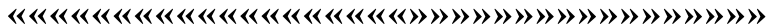
Extra Knoblauch **1.50**
Extra garlic

Grüner Pfeffer **1.50**
Green peppercorn

Weisse Trüffelbutter **7.00**
White truffle butter

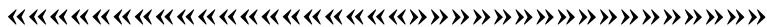
Kirsch Schnaps, 2cl **8.00**
Cherry brandy

SALATE



Gemischter Salat **klein / small 13.00**
an Kräutervinaigrette **gross / big 19.00**
mit Radieschen, Karotten, Gurken, Tomaten
Mais und Croûtons
Mixed salad with herbal vinaigrette
served with red radishes, carrots, cucumber, tomato
sweet-corn and croutons

SALAT-BEILAGEN



+ Crevetten **+7.00**
+ Prawns

+ Egli Knusperli **+7.00**
+ Fried pike perch

+ Pouletbruststreifen **+7.00**
+ Chicken breast stripes

SUPPEN



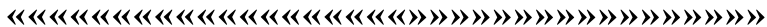
Rindsbouillon mit Flädli 9.00
Beef bouillon with pancake strips

**Zürcher Rieslingsuppe
mit Schnittlauchrahm und Croûtons** 10.00
*Zurich Riesling soup
with chives cream and croutons*



EMPFEHLIG
VOM CHEF

VORSPEISEN



"Apéro-Plättli" 14.00
Marinierte Oliven, Parmesanstücke und Salsiz
"Aperitif nibbles"
Marinated olives, Parmesan and Salsiz (Swiss salami)

Schottischer Rauchlachs 19.50
**serviert mit Meerrettichschaum
Toast und Butter**
*Scottish smoked salmon
served with horseradish foam, toast and butter*

Rindstatar klein / small (70g) 22.00
mit Toast & Butter gross / big (140g) 33.00
Raw beefsteak tatar with toast & butter

RÖSTI



Rösti mit Speck **24.00**

Raclettekäse und Spiegelei

"Rösti" with bacon

raclette cheese and a fried egg

Rösti mit Spinat **24.00**

Raclettekäse und Spiegelei

"Rösti" with spinach

raclette cheese and a fried egg

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN



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

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

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

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

**Schweins-Cordon bleu
mit Pommes Frites und Erbsen-Rüebli Gemüse** 36.00
*Pork cordon bleu
served with French fries and pea carrot vegetable*



FISCH



**Sautiertes Zanderfilet an Weissweinsauce
mit Wildreis und Spargelragout** 36.00
*Sautéed filet of pikeperch on white wine sauce
with wild rice and asparagus ragout*

**Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen
Rucola und Cherrytomaten** 28.00
*Tagliatelle with smoked salmon stripes
rucola and cherry tomatoes*

VEGETARISCH / VEGAN



**Balsamico-Belugalinsen mit Spargel
dazu eine lauwarne Gemüsevinaigrette
und sautierte Frühlingskartoffeln** 24.00
*Balsamico beluga lentils with asparagus
served with lukewarm vegetable vinaigrette
and sautéed spring potatoes*



DESSERTS



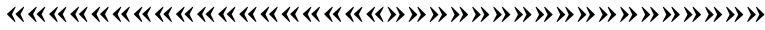
Französische Crème Brûlée 12.00
French Crème Brûlée

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



Erdbeermousse mit Rhabarberagout 13.00
Strawberry mousse with rhubarb ragout

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> | |
| Coupe Colonel mit Vodka | 14.00 |
| Sorbet Colonel with vodka | |
| Pro Kugel / Per scoop | 4.50 |
| Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca | |
| <i>Ice cream: vanilla, chocolate, mocca</i> | |
| Pro Kugel / Per scoop | 4.50 |
| Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango | |
| <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i> | |
| Portion Rahm | 2.00 |
| <i>Portion whipped cream</i> | |

BIER



STEINFELS "das Züri West Bier"
**Auf traditionelle Art und Weise in kleinen Mengen
gebraut; jeder Sud ist daher einzigartig.**

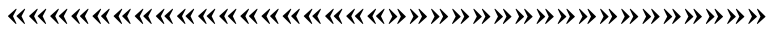
| | | |
|------------------------------------|--------|------|
| STEINFELS Lager, 5.2 % Vol., offen | 2.5 dl | 5.00 |
| Vollmundig, hopfenmild, golden | 5 dl | 8.50 |
| Paulaner Hefeweizen, 5.5 % Vol. | 5 dl | 9.00 |
| STEINFELS IPA 5.0 % Vol. | 3.3 dl | 7.50 |
| Calanda Edelbräu, 5.2 % Vol. | 3.3 dl | 7.00 |
| Calanda Senza | 3.3 dl | 6.50 |
| Eichhof Hubertus, 5.7% Vol. | 3.3 dl | 7.00 |

FRUCHTSÄFTE



| | | |
|--|--------|------|
| Apfelsaft Möhl | 3.3 dl | 6.00 |
| Orangensaft, Michel | 2 dl | 4.50 |
| 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 |
| Möhl, Saft vom Fass, Apfelwein 4 Vol % | 5 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 | 7.00 |
| mit Rum | +5.00 |
| Kaffee Lutz, Kaffee Fertig | 10.50 |
| Kaffee Zimmerleuten | 10.50 |
| 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, Möhl | 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 | 13.00 |
| Tanqueray Gin Tonic | 15.00 |
| Ballantines Whiskey Cola | 15.00 |
| Wyborowa Vodka Cola / Lemon / Red Bull | 15.00 |
| Tequila Sunrise | 17.00 |
| 4cl Sierra Tequila, Orangesaft, Grenadinsirup | |

Züri Mule

Turicum Gin - Limette - 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, 2019 8.00 56.00
RxS, Kerner, Pinot Noir, Landolt, Zürich

Heida du Valais, 2018/19 9.50 65.00
Grand Métral, Provins, Wallis

Pinot Grigio, Ca' Bolani 2019 6.00 45.00
Veneto, Italien

Chardonnay Ardèche, 2019 7.00 49.00
Louis Latour, Rhonetal, Frankreich

Sauvignon Blanc, 2019 7.00 49.00
Yllera, Rueda, Spanien

ROSÉWEIN 1DL 7.5DL

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

ROTWEINE

| | 1DL | 7.5DL |
|--|------|-------|
| Zunftwein, Zimmerleuten, 2018 Pinot Noir, Dornfelder, Landolt, Zürich | 7.50 | 52.00 |
| Syrah du Valais, 2016/17 Grand Métral, Provins, Wallis | 9.50 | 65.00 |
| Primitivo, 2016 Sélection Landolt, Apulien, Italien | 7.00 | 49.00 |

La Croisade Réserve 2018

Union de Producteurs de Cruzy
Languedoc, Frankreich

1dl **8.00**

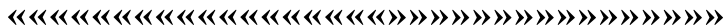
7.5dl **56.00**

50% Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah



EMPFEHLIG
VOM CHEF

WEISSWEIN



SCHWEIZ

| | | |
|---|-------|-------|
| Stadt Zürich Räschling Landolt Weine | 7.5dl | 65.00 |
|---|-------|-------|

| | | |
|--|-------|-------|
| Stadt Zürich, Riesling x Silvaner Landolt Weine | 7.5dl | 52.00 |
|--|-------|-------|

| | | |
|---|-------|-------|
| Epeses, La Republique, 2018/19 Patrick Fonjallaz | 7.5dl | 62.00 |
|---|-------|-------|

| | | |
|--|-------|-------|
| Terre Alte, 2018 Bianco di Merlot, Gialdi, Tessin | 7.5dl | 62.00 |
|--|-------|-------|

| | | |
|--|-------|-------|
| Chardonnay Carisma, 2017 Feliciano Gialdi, Tessin | 7.5dl | 65.00 |
|--|-------|-------|

FRANKREICH

| | | |
|---|-------|-------|
| Sauvignon blanc, 2017/18 Les deux Tours, de Ladoucette | 7.5dl | 62.00 |
|---|-------|-------|

ROSÉ



SCHWEIZ

| | | |
|--|-------|-------|
| Oeil de Perdrix, 2018 Château d'Auvernier | 7.5dl | 65.00 |
|--|-------|-------|

ROTWEIN



SCHWEIZ

| | | |
|---|-------|-------|
| Schiterberger Spätlese, Barrique Landolt Weine, 2017 | 7.5dl | 69.00 |
|---|-------|-------|

| | | |
|-------------------------------|-------|-------|
| Malanser Giani Boner, 2018 | 7.5dl | 82.00 |
|-------------------------------|-------|-------|

ÖSTEREICH

| | | |
|--|-------|-------|
| Merlot, Ried Gabarinza Markus Iro, 2016 | 7.5dl | 65.00 |
|--|-------|-------|

ITALIEN

| | | |
|---|-------|-------|
| Barbera d'Alba, 2015 Borgogno, Piemont | 7.5dl | 58.00 |
|---|-------|-------|

SPANIEN

| | | |
|--|-------|-------|
| Paco Garcia, Seis 2017 Tempranillo, Rioja | 7.5dl | 52.00 |
|--|-------|-------|

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 |
| Ramazotti | 4 cl | 29% | 8.00 |
| Appenzeller | 4 cl | 30% | 8.00 |

GIN



| | | | |
|-------------|------|-------|-------|
| Tanqueray | 4 cl | 40% | 10.00 |
| Hendrick's | 4 cl | 41.1% | 14.00 |
| Turicum Gin | 4 cl | 41.5% | 12.00 |

VODKA



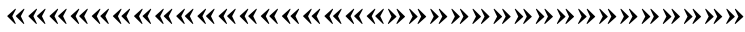
| | | | |
|----------|------|-----|-------|
| Absolut | 4 cl | 40% | 12.50 |
| Wyborowa | 4 cl | 40% | 10.00 |

RUM & TEQUILA



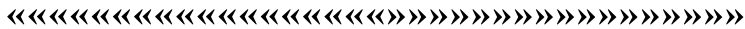
| | | | |
|-------------------------|------|-----|-------|
| Havana Club 7 Anos gold | 4 cl | 40% | 15.00 |
| Havana Club silver | 4 cl | 40% | 10.00 |
| Tequila Sierra | 4 cl | 38% | 10.00 |

ZUSATZGETRÄNKE



| | |
|-------------------------------------|------|
| Bitter Lemon, Tonic, Red-Bull, Cola | 5.00 |
| Orangensaft Michel | 4.50 |

WHISKY



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



| | | | |
|---------------------|------|-----|-------|
| Churer Röteli | 4 cl | 40% | 8.00 |
| Baileys Irish Cream | 4 cl | 40% | 10.00 |
| Grand Marnier | 4 cl | 40% | 11.00 |
| Amaretto di Saronno | 4 cl | 28% | 10.00 |
| Sambuca Molinari | 4 cl | 42% | 10.00 |

GRAPPA



| | | | |
|------------------------|------|-----|-------|
| Fior di Vite | 2 cl | 40% | 8.00 |
| Tre Soli Tre, Nebiollo | 2 cl | 45% | 17.00 |

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 allergenics
please ask our employees.*