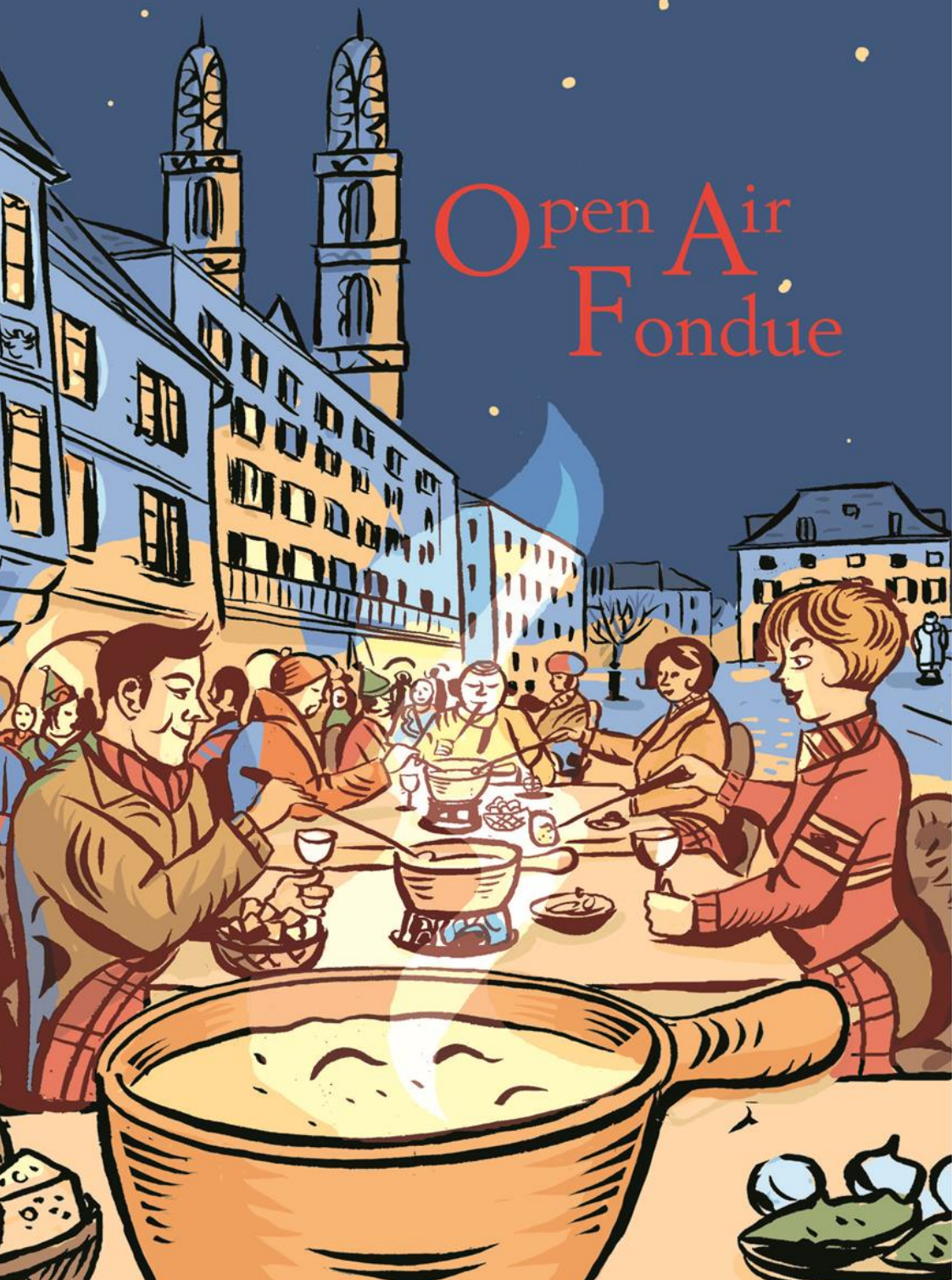


Open Air Fondue



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

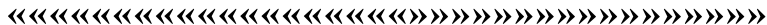
Extra Knoblauch **1.50**
Extra garlic

Grüner Pfeffer **1.50**
Green peppercorn

Weisse Trüffelbutter **7.00**
White truffle butter

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

SALATE



Blattsalat **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

Buddha Bowl mit Mango-Dressing **22.00**
Couscous mit Rosinen, Kabis, Champignons
Antipasti und gerösteten Kernen
Buddha bowl with mango-dressing
couscous with raisins, cabbage, mushrooms
antipasti and roasted kernels

SALAT-BEILAGEN



+ Crevetten **+7.00**
+ Prawns

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

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

SUPPEN

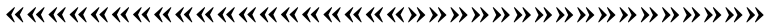


Rindsbouillon mit Flädli 9.00
Beef bouillon with pancake strips

Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Croûtons 10.00
Cold cucumber dill soup with sour cream and croutons



VORSPEISEN

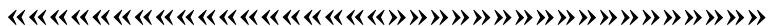


"Apéro-Plättli" 14.00
Marinierte Oliven, Parmesanstücke und Salsiz
"Aperitif nibbles"
Marinated olives, Parmesan and Salsiz (Swiss salami)

Crevettencocktail 19.50
serviert mit Toast und Butter
Shrimp cocktail
served with toast and butter

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

PINSA



Pinsa mit Limmathaler Rohschinken 22.00
Lauch und Crème fraîche

*Pinsa with Limmathaler raw ham
crème fraîche and leek*

Pinsa mit Rauchlachs 22.00
Lauch und Crème fraîche

*Pinsa smoked salmon
crème fraîche and leek*

Pinsa mit Tomaten, Antipasti-Gemüse 22.00
Mozzarella und Basilikumpesto

*Pinsa with tomatoes, antipasti vegetables
mozzarella and basil pesto*

FISCH



Gebratenes Forellenfilet **36.00**
im Kräuter-Ei-Mantel an Kapern-Tomatenbutter
auf Risotto und Romanesco
Fried trout filet in a coat of herbs and egg
served with caper tomato butter on risotto and romanesco

VEGETARISCH / VEGAN



Falafel mit Couscous **24.00**
dazu lauwarmer Gurken-Sesam-Salat
und Tomatensalsa
Falafel with couscous
served with lukewarm cucumber sesam salad and tomato salsa



Knuspriger Vegi-Burger **28.00**
mit einem Patty aus Gemüse & Haferflocken
Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln
BBQ-Sauce und Pommes Frites
Crispy Veggie Burger with a patty of vegetables & oatmeal
tomatoes, gherkins, roasted onions and BBQ sauce
served with French fries

DESSERTS



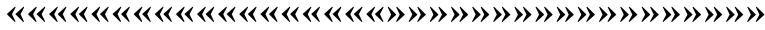
Französische Crème Brûlée 12.00
French Crème Brûlée

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



**Tonkabohnen Panna Cotta
mit frischen Beeren** 14.00
Tonka bean panna cotta with fresh berries

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 5.3 % Vol.	3.3 dl	7.50
Edelspez Schützengarten, 5.2 % Vol.	3.3 dl	7.00
Schwarzer Bär, Dunkelbier, Schützengarten, 5.0 Vol %	3.3 dl	7.00
India Pale, Alkoholfrei, Schützengarten	3.3 dl	6.50

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
Sepp, Grapefruit- Apple Cider, 2.9 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
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
Cold Brew Milky, RE Coffee	8.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Passugger/Allegra	5 dl	7.00
Coca Cola / Light / Zero	3.3 dl	6.00
Elmer Citro	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

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK



SCHAUMWEIN 1DL 7.5DL

Prosecco	9.00	65.00
Prosecco Rosé, Zonin Spa	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, 2019	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, 2020	7.00	49.00
Yllera, Rueda, Spanien		

ROSÉWEIN 1DL 7.5DL

Château l'Ermitage Rosé	7.00	49.00
Rhône, Frankreich, 2020		

ROTWEINE

	1DL	7.5DL
Zunftwein, Zimmerleuten, 2018/19 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 2019

Union de Producteurs de Cruzy
Languedoc, Frankreich

1dl **8.00**

7.5dl **56.00**

50% Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah



EMPFEHLIG
VOM CHEF

ROTWEIN



SCHWEIZ

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

Malanser Giani Boner, 2014	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 2018 Tempranillo, Rioja	7.5dl	52.00
--	-------	-------

PORTUGAL

Quinta da Sequeira Tinto, Douro, 2018	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
Ramazzotti	4 cl	29%	8.00
Appenzeller	4 cl	30%	8.00

GIN



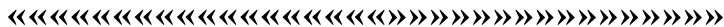
Tanqueray	4 cl	40%	10.00
Hendrick's	4 cl	41.1%	14.00
Turicum Gin	4 cl	41.5%	12.00

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

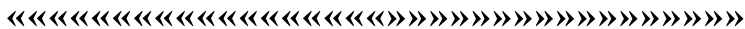
Ballantine`s	4 cl	40%	10.00
Chivas Regal 12 Years	4 cl	40%	13.50

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.*