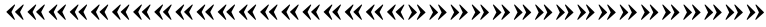


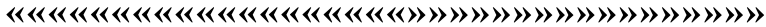
# SALATE



**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*

**Nüsslisalat mit Ei, Speck** **klein / small 13.00**  
**Croûtons und French Dressing** **gross / big 19.00**  
*Lambs lettuce with egg, bacon, croutons  
and French dressing*

# SALAT-BEILAGEN

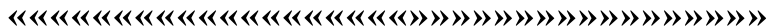


**+ Crevetten** **+7.00**  
*+ Prawns*

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

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

# SUPPEN



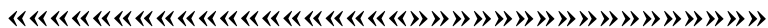
**Rindsbouillon mit Flädli** 9.00  
*Beef bouillon with pancake strips*

**Kürbissuppe** 12.00  
**mit Kürbisöl und Kürbiskernen**  
*Pumpkin soup*  
*with pumpkin oil and pumpkin seeds*



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, 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



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

**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*

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

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

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



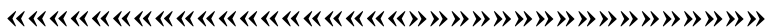
# FISCH



**Sautiertes Zanderfilet an Weissweinsauce** 36.00  
**mit Wildreis und Blattspinat**  
*Sautéed pikeperch fillet with white wine sauce  
wild rice and leaf spinach*

**Tagliatelle mit Rauchlachs** 24.00  
**an Weissweinsauce**  
*Tagliatelle with smoked salmon on white wine sauce*

# VEGETARISCH / VEGAN



**Käsespätzli mit Röstzwiebeln** 28.00  
*Cheese spaetzle with fried onions*

**Veganer Wildteller** 29.00  
**Kürbis-Süßkartoffelstampf parfümiert mit Curry**  
**dazu Rotkohl, Safranbirne, glasierte Maroni**  
**an Preiselbeerjus**  
*Vegan venison plate  
Mashed pumpkin-sweet potatoes with curry flavor  
red cabbage, saffron pear, glazed chestnuts and cranberry jus*



EMPFEHLIG  
VOM CHEF

# DESSERTS



**Französische Crème Brûlée** 12.00  
*French Crème Brûlée*

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

**Apfelküchlein mit Vanillesauce** 14.00  
*Apple fritter with vanilla sauce*



**Parfait Glacé Grand Marnier** 13.50

**Sorbet Colonel** 14.00  
**(Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco)**  
*Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or prosecco)*

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen  
Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere  
Mitarbeitenden.

*For information about allergenics  
please ask our employees.*

# BIER



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

STEINFELS Pils, 4.9 Vol %., offen	2.5 dl	5.00
Vollmundig, hopfenmild, golden	5 dl	8.50
STEINFELS Weizen, 5.1 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

# 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

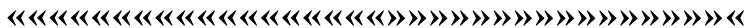
# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



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

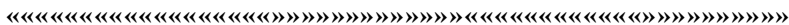


# ZUM APÉRÖLE



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	15.00
4cl Sierra Tequila, Orangesaft, Grenadinsirup	

### Züri Mule

Turicum Gin 4cl - Limette - Ginger Beer

15.00

### Negroni

Campari 3cl-Cinzano rosso 3cl- Tanquery Gin 3cl

15.00

# 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, 2019/20	8.00	56.00
RxS, Kerner, Pinot Noir, Landolt, Zürich		

Fendant Pierrafeu, 2018/19	6.50	45.00
Provins Weine, Wallis		

Heida du Valais, 2019/20	9.50	65.00
Grand Métral, Provins, Wallis		

Chardonnay Ardèche, 2018/19	7.00	49.00
Louis Latour, Rhonetal, Frankreich		

## ROSÉWEIN 1DL 7.5DL

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

## ROTWEINE

1DL 7.5DL

Zunftwein, Zimmerleuten, 2018/19 7.50 52.00  
Pinot Noir, Dornfelder, Landolt, Zürich

Syrah du Valais, 2016/17 9.50 65.00  
Grand Métral, Provins, Wallis

La Crosade Réserve, 2019 8.00 56.00  
Sélection Landolt, Apulien, Italien

### **Pecoranera Rosso Puglia 2019**

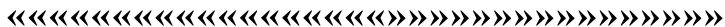
Cantine Risveglio  
Brindisi, Apulien, Italien

**1dl 9.50**  
**7.5dl 65.00**

Uva di Troja



# WEISSWEIN



## SCHWEIZ

Stadt Zürich, Riesling x Silvaner 7.5dl 52.00  
Landolt Weine 2019

Kanton Zürich, Pinot Blanc Adlikon 7.5dl 75.00  
Landolt Weine 2020

Epesses, La Republique, 2020 7.5dl 62.00  
Patrick Fonjallaz

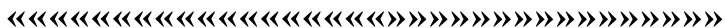
Dézaley Médinette, 2018 7.5dl 79.00  
Louis Bovard,

Petite Arvine Domaine Tourbillon 7.5dl 69.00  
Provins Weine, Wallis 2018

## FRANKREICH

Sauvignon blanc, 2019 7.5dl 62.00  
Les deux Tours, de Ladoucette

# ROSÉ



## SCHWEIZ

Oeil de Perdrix, 2019 7.5dl 65.00  
Château d'Auvernier

# ROTWEIN



## SCHWEIZ

Schiterberger Spätlese, Barrique Landolt Weine, 2018	7.5dl	69.00
---	-------	-------

Malanser Giani Boner, 2014	7.5dl	82.00
-------------------------------	-------	-------

## ÖSTEREICH

Merlot, Ried Gabarinza Markus Iro, 2019	7.5dl	65.00
--	-------	-------

## ITALIEN

Barbera d'Alba, 2017 Borgogno, Piemont	7.5dl	58.00
---	-------	-------

## SPANIEN

Paco Garcia, Seis 2019 Tempranillo, Rioja	7.5dl	52.00
--	-------	-------

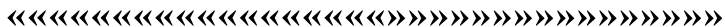
## PORTUGAL

Quinta da Sequeira Tinto, Douro, 2018/19	7.5dl	52.00
---	-------	-------

Wünschen Sie mehr Auswahl,  
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

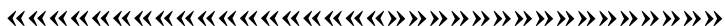
Jahrgangsänderungen sind unter Vorbehalt.

## 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
Plantation 20th Anniversary	4 cl	40%	18.00
Tequila Sierra	4 cl	38%	10.00

# ZUSATZGETRÄNKE



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

# WHISKY



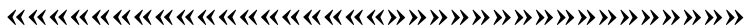
## BOURBON

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



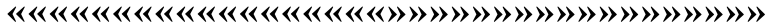
Fior di Vite	2 cl	40%	8.00
Tre Soli Tre, Nebiollo	2 cl	45%	17.00

# COGNAC & CALVADOS



Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	14.00
Calvados, Château du Breuil	2 cl	41%	13.00

# OBSTBRAND



Kirsch vieux, Gut Mädikon	2 cl	41%	10.00
Williammine, Morand	2 cl	41%	10.00
La Vieille Prune,	2 cl	41%	13.00
Marc de Heida, Chanton	2 cl	48%	10.00
Eau de Vie de Mirabelle	2 cl	48%	11.00

# SHERRY & PORTWEIN



Sherry Tio Peppe, Dry	4 cl	15%	10.00
Niepoort Ruby	4 cl	20%	10.00
Niepoort Tawny 10 Years	4 cl	20%	14.00
Niepoort L.B.V.	4 cl	20%	15.00

Internet Access: " Zimmerleuten"

SSID: Zimmerleuten

Passwort / password: wlan4u2016