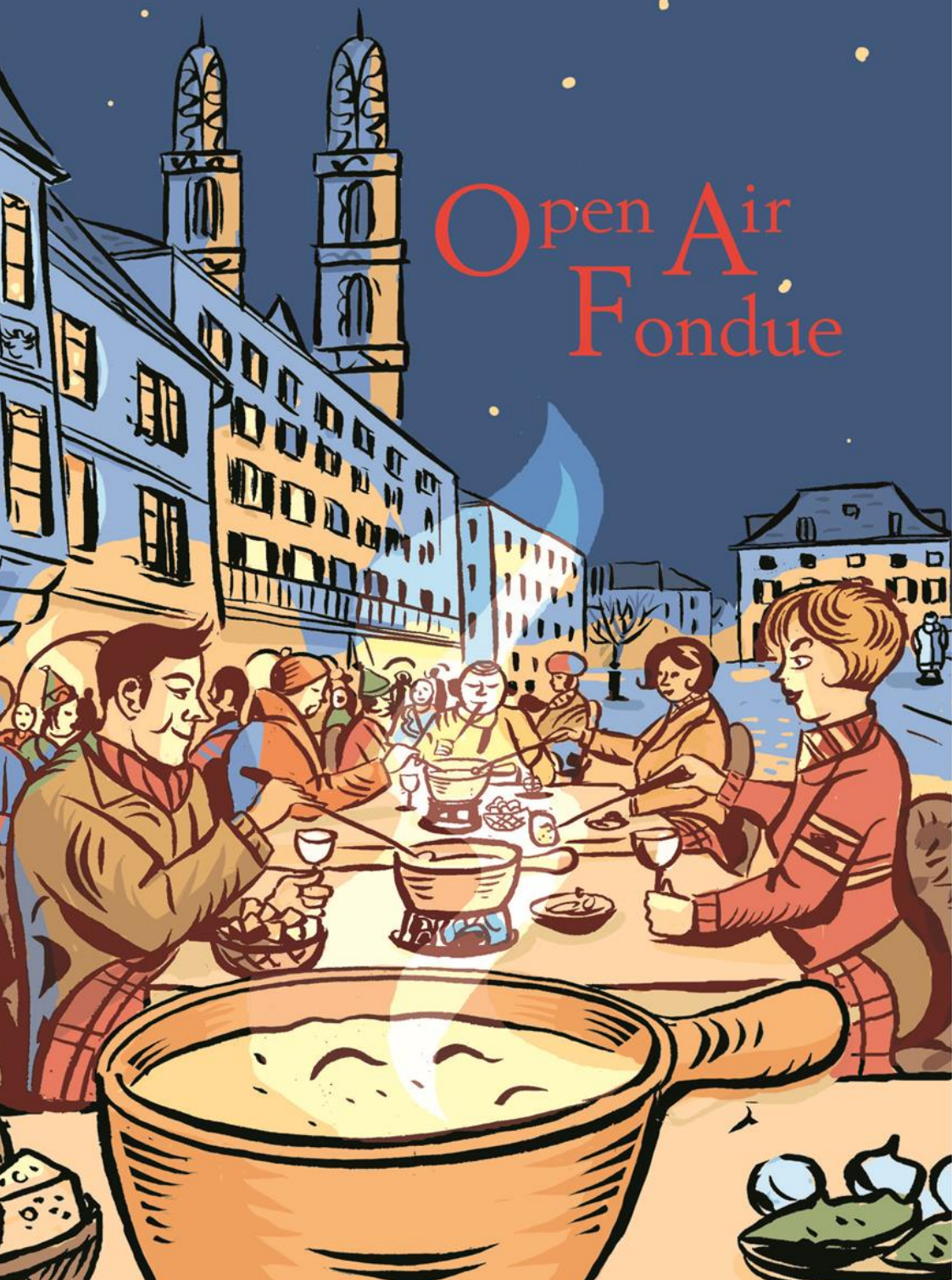


Open Air Fondue



FONDUE



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

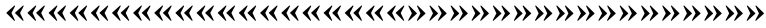
Grüner Pfeffer **1.50**
Green peppercorn

Weisse Trüffelbutter **7.00**
White truffle butter

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

Bünderteller **28.00**
Grisons air-dried beef on plate with raw ham, Salsiz

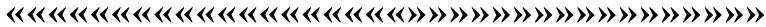
SALATE



Blatssalat **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

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



EMPFEHLIG
VOM CHEF

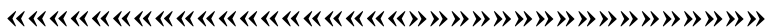
FISCH



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)

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



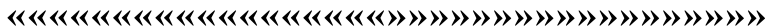
| | |
|-------------------------------|-------|
| Kaffee / Espresso / Ristretto | 5.00 |
| Doppelter Espresso | 6.60 |
| Milchkaffee | 5.50 |
| Cappuccino | 6.60 |
| Latte Macchiato | 6.60 |
| Kaffee Mélange | 6.80 |
| Heisse Ovomaltine | 5.00 |
| Heisse Schokolade | 5.00 |
| mit Schlagrahm | 7.00 |
| 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 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, 2019/20 | 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

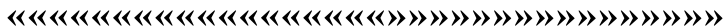
Cantine Risveglio
Brindisi, Apulien, Italien

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

Epresses, La Republique, 2020 7.5dl 62.00
Patrick Fonjallaz

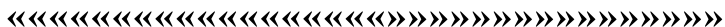
Dézaley Médinette, 2018 7.5dl 79.00
Louis Bovard,

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

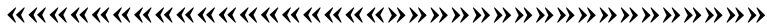
ROSÉ



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 |
|--|-------|-------|

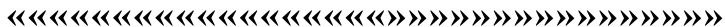
PORTUGAL

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

Wünschen Sie mehr Auswahl,
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

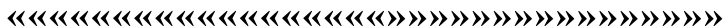
Jahrgangsänderungen sind unter Vorbehalt.

APERITIF & BITTER



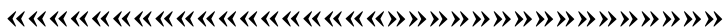
| | | | |
|----------------|------|-------|------|
| Martini Bianco | 4 cl | 15% | 8.00 |
| Campari | 4 cl | 23% | 8.00 |
| Cynar | 4 cl | 16.5% | 8.00 |
| Cinzano | 4 cl | 15% | 8.00 |
| Pernod | 4 cl | 40% | 8.00 |
| Fernet Branca | 4 cl | 39% | 8.00 |
| Ramazotti | 4 cl | 29% | 8.00 |
| Appenzeller | 4 cl | 30% | 8.00 |

GIN



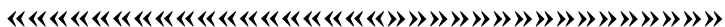
| | | | |
|-------------|------|-------|-------|
| Tanqueray | 4 cl | 40% | 10.00 |
| Hendrick's | 4 cl | 41.1% | 14.00 |
| Turicum Gin | 4 cl | 41.5% | 12.00 |

VODKA



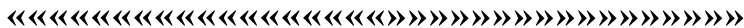
| | | | |
|----------|------|-----|-------|
| Absolut | 4 cl | 40% | 12.50 |
| Wyborowa | 4 cl | 40% | 10.00 |

RUM & TEQUILA



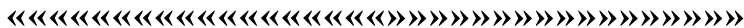
| | | | |
|-----------------------------|------|-----|-------|
| Havana Club 7 Anos gold | 4 cl | 40% | 15.00 |
| Havana Club silver | 4 cl | 40% | 10.00 |
| Plantation 20th Anniversary | 4 cl | 40% | 18.00 |
| Tequila Sierra | 4 cl | 38% | 10.00 |

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

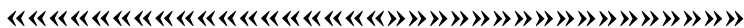
| | | | |
|-----------------------|------|-----|-------|
| Ballantine`s | 4 cl | 40% | 10.00 |
| Chivas Regal 12 Years | 4 cl | 40% | 13.50 |

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

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

*For information about allergenics
please ask our employees.*