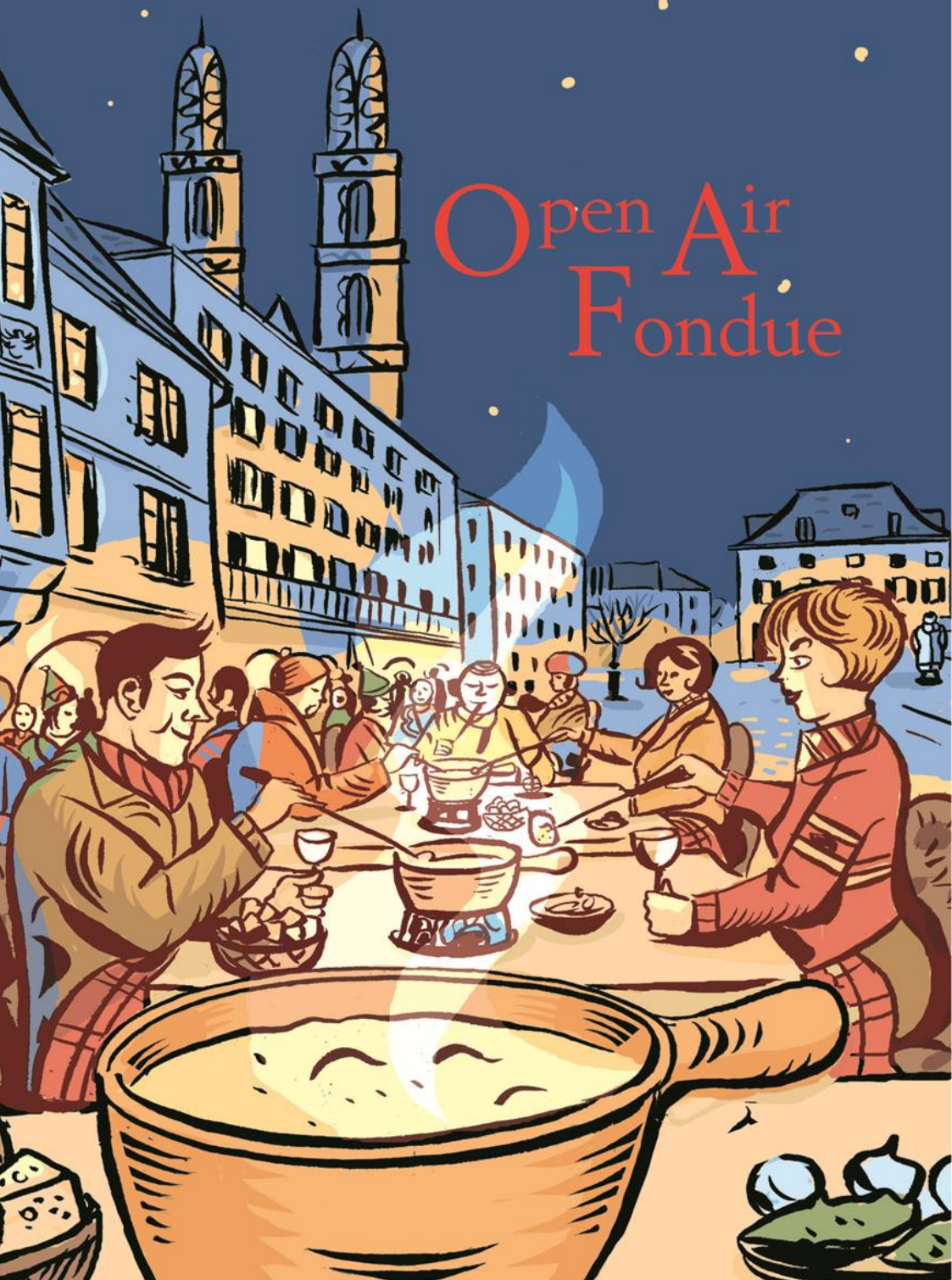


Open Air Fondue



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

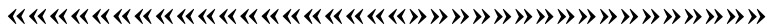
Grüner Pfeffer **1.50**
Green peppercorn

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



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

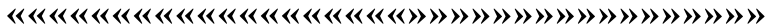


+ Crevetten +7.00
+ Prawns

+ Egli Knusperli +7.00
+ Fried pike perch

+ Pouletbruststreifen +7.00
+ Chicken breast stripes

SUPPEN



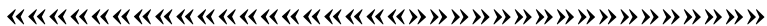
Rindsbouillon mit Flädli 9.00
Beef bouillon with pancake strips

Zürcher Weissweinsuppe 12.00
Zurich white wine soup



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*



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



Geflämmer Blumenkohl 29.00
auf Zitronen - Tahinisauce
serviert mit konfierten Kartoffeln
dazu Tomaten, Oliven und Kräutersalat
*Scorched cauliflower on lemon - tahini sauce
served with succulently cooked potatoes
and tomatoes, olives and herb salad*

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



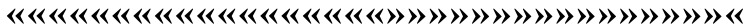
Kaffee / Espresso / Ristretto	5.00
Doppelter Espresso	6.60
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	6.60
Latte Macchiato	6.60
Kaffee Mélange	6.80
Heisse Ovomaltine	5.00
Heisse Schokolade	5.00
mit Schlagrahm	7.00
mit Rum	+5.00
Kaffee Lutz, Kaffee Fertig	10.50
Kaffee Zimmerleuten	10.50
Apfelpunsch ohne Alkohol	5.00
Kännchen Tee	7.50
mit Rum	+5.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



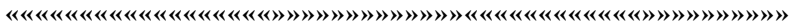
Passugger/Allegra	5 dl	7.00
Coca Cola / Light / Zero	3.3 dl	6.00
Elmer Citro	3.3 dl	6.00
Rivella rot / blau	3.3 dl	6.00
Fuse Ice tea Lemon	3.3 dl	6.00
Apfelschorle, Möhl	3.3 dl	6.00
Gazosa Coidesina Bitterorange	3.5 dl	7.00
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	6.00
Schweppes Ginger Ale	2 dl	6.00
Sanbitter rot	1 dl	6.00
Red Bull	2.5 dl	6.00
Lemonaid Maracuja	3.3 dl	6.50

ZUM APÉRÔLE



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



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.

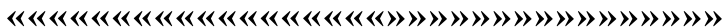
Jahrgangsänderungen sind unter Vorbehalt.

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



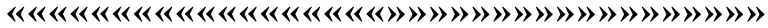
Fior di Vite	2 cl	40%	8.00
Tre Soli Tre, Nebiollo	2 cl	45%	17.00

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 allergenic
please ask our employees.*