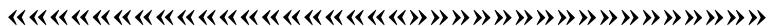


SALATE



Klassischer Salatteller **klein / small 16.00**
an Kräutervinaigrette **gross / big 24.00**
mit Randen, Karotten, Gurken,
Tomaten, Mais, Kabis und Croutons
Classic salad plate with herbal vinaigrette
served with beetroot, carrots, cucumber, tomato, cabbage
sweet corn and croutons

Caesar Salad **klein / small 16.00**
an Caesardressing **gross / big 24.00**
Speck, Ei, Parmesansplitter und Brotchip
Caesar salad with Caesar dressing, bacon, egg
parmesan slices and bread chip

SALAT-BEILAGEN

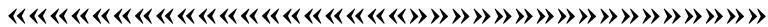


+ Crevetten **+9.00**
+ Prawns

+ Pouletbruststreifen **+9.00**
+ Chicken breast stripes

Wurstkäse-Salat "Zimmerleuten" **19.50**
mit Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln und Essiggurken
Sausage cheese salad "Zimmerleuten"
with Cervelat, Gruyère, onions and pickled gherkins

SUPPEN

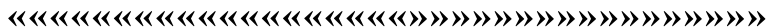


Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli 12.00
Homemade beef bouillon with pancake strips

**Pastinakensuppe
mit Safran und Rahmhaube** 14.00
*Parsnip soup
with saffron and cream*



VORSPEISEN



"Züri-Apéro-Plättli" 16.00
Marinierte Oliven, Schweizer Käse und Schüblig
"Aperitif nibbles"
Marinated olives, Swiss cheese and Schüblig

Norwegischer Rauchlachs 24.00
**serviert mit Meerrettichschaum
Toast und Butter**
*Smoked Norwegian salmon
served with horseradish foam, toast and butter*

Rindstatar klein / small (70g) 28.00
mit Toast & Butter gross / big (140g) 38.00
Raw beef tatar with toast & butter

RÖSTI



Rösti mit Speck, Raclettekäse und Spiegelei 26.00

“Rösti” with bacon, raclette cheese and fried egg

**Rösti mit Rauchlachs, Dillsauerrahm
roten Zwiebeln und Kapern** 26.00

*“Rösti” with smoked salmon, dill sour cream
red onions and capers*

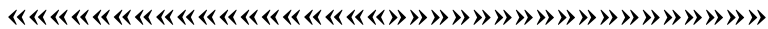
Rösti mit Zitronen-Kräuterquark, 26.00

Gurken, Tomaten und Radiesli

*“Rösti” with lemon and herb curd, cucumbers, tomatoes
and radishes*



ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN



**Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli
und hausgemachtem Apfelmus** 26.00

*Minced beef with macaroni
and homemade apple puree*

**Zunft-Bratwurst mit Zwiebelsauce
Pommes Frites oder Rösti** 29.00

*Grilled guild-sausage with onion sauce
French fries or "Rösti"*

**Zunft hausburger
Angus-Beefburger mit Tomate, Gewürzgurke
gebratenem Speck, BBQ-Sauce, Raclettekäse
und Pommes Frites** 36.00

*Angus beef burger with tomato, gherkin, bacon, BBQ sauce,
Raclette cheese and French fries*

**Zürcher Geschnetzeltes
mit knuspriger Butterrösti** 39.50

*Sliced veal "Zurich Style"
with crispy "Rösti"*

**Gebratene Kalbsleber mit Schalotten
und Salbei dazu Butterrösti** 39.50

*Fried calf liver with shallots and sage
with butter "Rösti"*

**Schweins-Rahmschnitzel
mit Butter-Tagliatelle und glasierten Rüebli** 35.00

*Pork escalope with mushroom cream sauce
served with butter tagliatelle and glazed carrots*



DESSERTS



Parfait Glacé Grand Marnier 15.00

**Lauwarmes Schokoküchlein
mit salzigem Karamel Glacé** 16.00

*Lukewarm chocolate cake
with salted caramel ice cream*

Süsmostcreme mit süssen Popcornstreuseln 14.00

Apple juice cream with sweet popcorn crumbles

Bertschi's Cremeschnitte mit Beeren 15.00

S'hät solang's hät

*Bertschi's Millefeuille with berries
depends on availability*



GLACÉ



Affogato al caffè 10.00

Rahmglacé/ Ice cream:

Vanille, Schokolade, Mocca, Salted Caramel

Vanilla, chocolate, mocca, salted-caramel

Sorbet:

Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango

Strawberry, lemon-lime, mango

Pro Kugel / Per scoop 5.00

Portion Rahm 2.00

Portion whipped cream

COUPS



Coupe Romanoff 16.00

Vanilleglacé, Erdbeerglacé, Erbeeren, Rahm

Erdbeer Topping

*Vanilla ice-cream, strawberry ice-cream, strawberries
whipped cream and strawberry topping*

Coupe Dänemark 16.00

Vanilleglacé, Schokoladen-Sauce, Rahm

*Vanilla ice-cream, topped with chocolate sauce
and whipped cream*

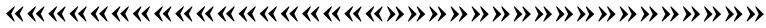
Zimmerleuten Eiskaffee 14.00

Vanilleglacé, Kaffeeglacé, Espresso

Rahm und Kaffee Topping

*Vanilla ice-cream, espresso, coffee topping
and whipped cream*

BIER



STEINFELS "das Züri West Bier"

Auf traditionelle Art und Weise in kleinen Mengen gebraut;
jeder Sud ist daher einzigartig.

Vom Fass

STEINFELS Lager, 4.9 Vol %, offen	3 dl	6.20
Vollmundig, hopfenmild, golden	5 dl	9.90

Aus der Flasche

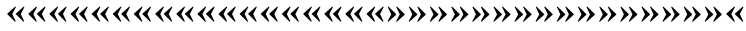
STEINFELS IPA 5.3 Vol %	3.3 dl	7.90
Edelspez Schützengarten, 5.2 Vol %.	3.3 dl	7.90
Schwarzer Bär, Dunkelbeer, Schützengarten, 5.0 Vol %	3.3 dl	7.90
India Pale, Alkoholfrei, Schützengarten	3.3 dl	7.90
Schneider Weisse, 5.4 Vol %	5.0 dl	9.90

FRUCHTSÄFTE



Apfelsaft Möhl	3.3 dl	6.90
Orangensaft, Michel	2 dl	5.00
Traubensaft rot, Michel	2 dl	5.00
Ananassaft, Michel	2 dl	5.00
Tomatensaft, Michel	2 dl	5.00
Pink Grapefruit, Michel	2 dl	5.00

ZUM APÉRÖLE



Gespitzter Weisswein Süss / Sauer	8.50
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup)	16.00
Aperol Spritz (Prosecco mit Aperol)	16.00
Limoncello Spritz	16.00

LONGDRINKS



Campari Soda	11.50
Campari Orange	14.50
Tanqueray Gin Tonic	16.00
Ballantines Whiskey Cola	17.00
Wyborowa Vodka Cola / Lemon / Red Bull	16.00
Tequila Sunrise	16.00
4cl Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup	

Züri Mule

Turicum Gin 4cl - Limette - Ginger Beer

16.00

Negroni Classic

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

16.00

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK



SCHAUMWEIN

1DL 7.5DL

Prosecco	9.50	69.00
Prosecco Rosé, Zonin Spa	9.50	69.00
Champagne Deutz Brut	18.00	132.00

WEISSWEIN

1DL 7.5DL

Zunftwein weiss, 2022/23 RxS, Kerner, Pinot Noir, Landolt, Zürich	8.50	59.00
Räuschling, Stadt Zürich, 2023 Landolt Weine, Zürich	11.00	73.00
Sauvignon blanc, , 2022/23 Yllera, Rueda, Spanien	8.00	53.00
Chardonnay Vin de France, 2022/23 Doudet-Naudin, Burgund, Frankreich	8.00	53.00

ROSÉWEIN

1DL 7.5DL

Auzan Rosé, 2023 Château l'Ermite d'Auzan, Rhône, Frankreich	8.00	53.00
--	------	-------

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK



ROTWEINE	1DL	7.5DL
Zunftwein, Zimmerleuten, 2022 Pinot Noir, Dornfelder, Landolt, Zürich	8.50	59.00
Merlot Roncaia Riserva, 2021 Vinattieri, Tessin	11.00	73.00
La Croisade Réserve, 2021/22 Union de Producteurs de Cruzy, Languedoc, Frankreich	8.50	59.00



**Special Blend
Markus IRO
2021**
Merlot, Pinot Noir, St. Laurent
Gols, Burgenland
Österreich

1dl	9.00
7.5dl	62.00

WEISSWEIN



SCHWEIZ

Epesses, La République, 2022/23 7.5dl 66.00
Patrick Fonjallaz, Waadt

Lansilo, Bianco di Merlot, 2021/22 7.5dl 69.00
Cantina il Cavaliere, Tessin

Petit Arvine Aphrodine, 2022 7.5dl 73.00
Albert Mathier & Söhne, Salgesch

FRANKREICH

Sauvignon blanc, 2022 7.5dl 69.00
Les deux Tours, de Ladoucette, Loire

ROSÉ



SCHWEIZ

Stadtzürcher Rosé, 2022/23 7.5dl 69.00
Landolt Weine Zürich

Oeil de Pedrix, 2022/23 7.5dl 69.00
A.Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz
Pinot Noir

FRANKREICH

Ultimate Provence, 2023 7.5dl 65.00
Provence, Frankreich

ROTWEIN



SCHWEIZ

Zürbieter Pinot Noir Reserve, 2022 7.5dl 76.00
Landolt Weine, Zürich

Pinot Noir G3, 2018 7.5dl 73.00
tobias wein gut, Berneck, St. Gallen

ÖSTEREICH

Zweigelt, Ried Ungerberg, 2021 7.5dl 79.00
Markus IRO, Burgenland

ITALIEN

Barbera d'Alba, 2019 7.5dl 61.00
Cantina Borgogno, Piemont

Il Primitivo del Tarantino, 2020 7.5dl 52.00
Sélection Landolt Weine, Apulien

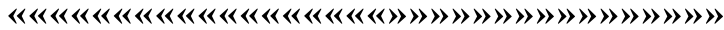
PORTUGAL

Cuvée TT, Reserva Dão, 2019 7.5dl 79.00
Quinta das Marias, Dão

Wünschen Sie mehr Auswahl,
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.
Please ask for our wine list.

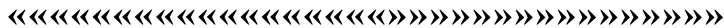
Jahrgangsänderungen sind unter Vorbehalt.

APERITIF & BITTER



Martini Bianco	4 cl	15%	9.50
Campari	4 cl	23%	9.50
Cynar	4 cl	16.5%	9.50
Cinzano	4 cl	15%	9.50
Pernod	4 cl	40%	9.50
Fernet Branca	4 cl	39%	9.50
Ramazzotti	4 cl	29%	9.50
Ramazzotti Rosato	4 cl	15%	9.50
Appenzeller	4 cl	30%	9.50

GIN



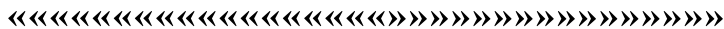
Tanqueray	4 cl	40%	11.00
Hendrick's	4 cl	41.1%	15.00
Turicum Gin	4 cl	41.5%	15.00
Malfy Gin Rosa	4 cl	41%	15.00

VODKA



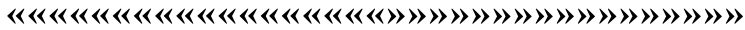
Absolut	4 cl	40%	13.50
Wyborowa	4 cl	40%	11.00

RUM & TEQUILA



Havanna Club 7 Anos gold	4 cl	40%	16.00
Havanna Club silver	4 cl	40%	12.00
Plantation 20th Anniversary	4 cl	40%	19.00
Tequila Sierra	4 cl	38%	13.50

ZUSATZGETRÄNKE



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

WHISKY



BOURBON

Four Roses	4 cl	40%	12.00
Jack Daniel's	4 cl	40%	15.00

SCOTCH

Ballantine`s	4 cl	40%	12.00
Chivas Regal 12 Years	4 cl	40%	15.00

LIKÖR



Churer Röteli	4 cl	40%	8.50
Baileys Irish Cream	4 cl	40%	10.00
Grand Marnier	4 cl	40%	11.50
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	12.50
Sambuca Molinari	4 cl	42%	10.50
Italicus	4 cl	20%	15.00

GRAPPA



Fior di Vite	2 cl	40%	9.50
Tre Soli Tre, Nebiollo	2 cl	45%	18.00

COGNAC & CALVADOS



Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	15.00
Calvados, Château du Breuil	2 cl	41%	13.00

OBSTBRAND



Lauerzer Kirsch, U.Hech	2 cl	41%	10.50
Williammine, Morand	2 cl	41%	11.00
La Vieille Prune,	2 cl	41%	14.00
Marc de Heida, Veritas, U.Hecht	2 cl	48%	15.00
Eau de Vie de Mirabelle	2 cl	48%	12.00

SHERRY & PORTWEIN



Sherry Tio Peppe, Dry	4 cl	15%	11.00
Niepoort Ruby	4 cl	20%	11.00
Niepoort Tawny 10 Years	4 cl	20%	15.00
Niepoort L.B.V.	4 cl	20%	16.00

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.*