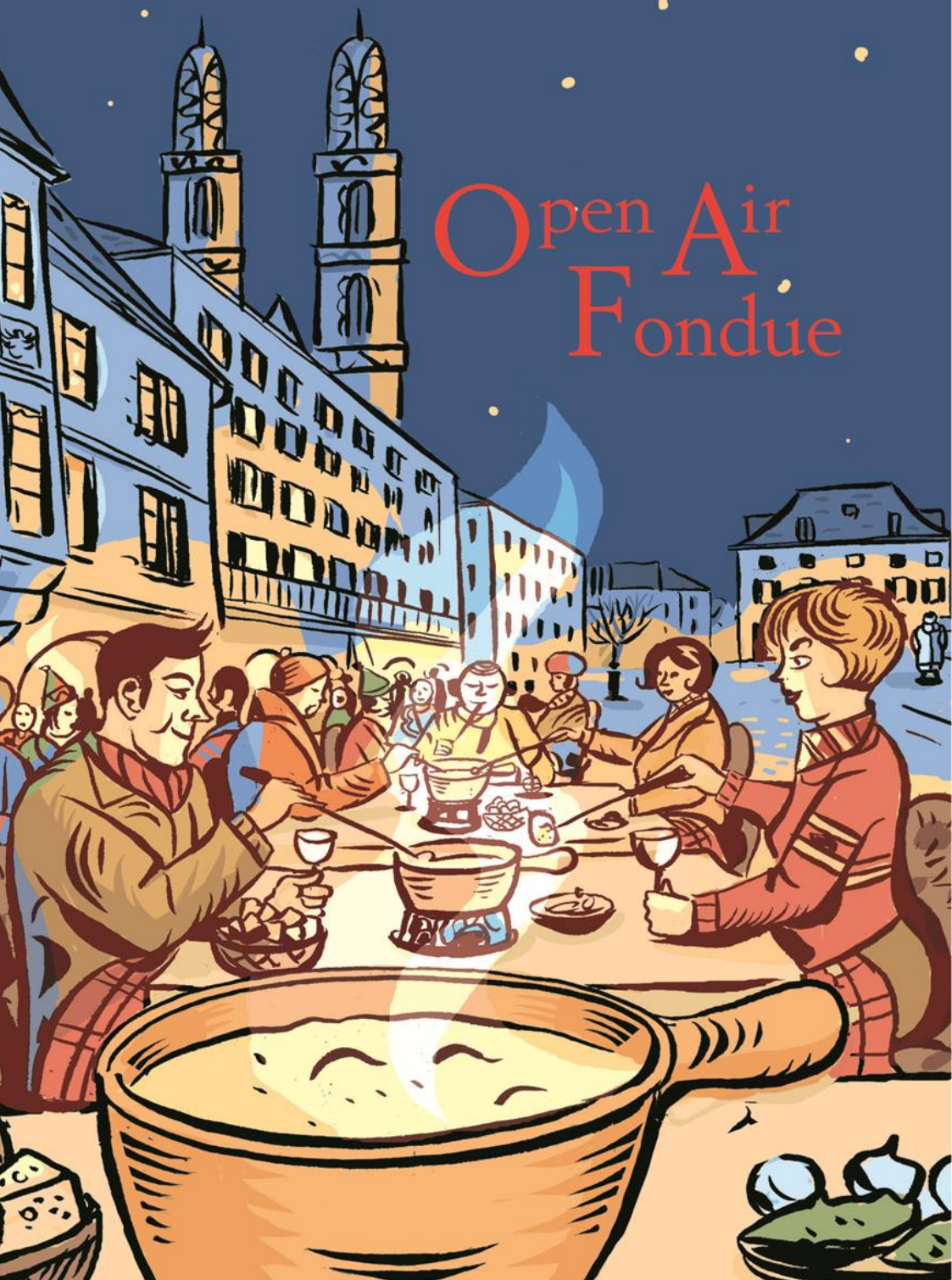


# Open Air Fondue



# FONDUE



**Fondue à discrétion** pro Person 39.00  
mit Brotwürfeln, Gschwellti  
und Cornichons

**Fondue all you can eat** per person 39.00  
with bread dices, potatoes  
and pickled gherkins

## Beilagen zur Wahl / Garnishings

**Birnenstückli** 3.00  
*Pear pieces*

**Silberzwiebeln** 3.00  
*Pearl onion*

**Tomatenwürfeli** 2.00  
*Tomato dices*

**Steinpilze** 6.00  
*Boletus*

**Grüner Pfeffer** 2.00  
*Green peppercorn*

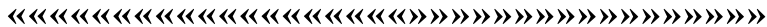
**Weisse Trüffelbutter** 8.00  
*White truffle butter*

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

**Züriteller** 32.00

**Limmattaler Rohschinken**  
**Limmattaler Mostbröckli, Schüblig und Schweizer Käse**

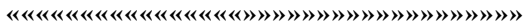
# SALATE



**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

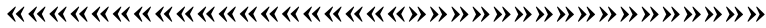


**+ Crevetten** **+9.00**  
*+ Prawns*

**+ 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

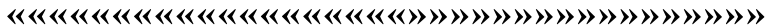


**Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli** 12.00  
*Homemade beef bouillon with pancake strips*

**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,  
Gurken, Tomaten und Radiesli** 26.00  
*"Rösti" with lemon and herb curd, cucumbers, tomatoes  
and radishes*





# FISCH



**Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterquark 44.00**  
**auf lauwarmem Linsensalat und Fenchelstroh**

*Pan fried pike perch filet with herb curd  
served on lukewarm lentil salad and fennel straw*

# VEGETARISCH / VEGAN



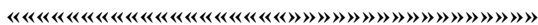
**Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti 38.00**  
*Vegan ragout Zurich Style served with crispy "Rösti"*



**Zwiebelwähe mit Rucola und Tomaten 24.00**  
*Onion tart with rocket salad and tomatoes*

**Tagliatelle mit Cherrytomaten 26.00**  
**Basilikum, Pinienkernen und Parmesan**  
*Tagliatelle with cherry tomatoes, basil, pine nuts and parmesan*

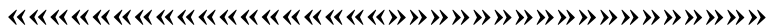
## WAHLWEISE MIT



**+ Crevetten +9.00**  
*+ Prawns*

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

# 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

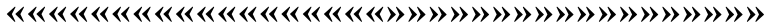
**S'hät solang's hät**

*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, Dunkelbier,  
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

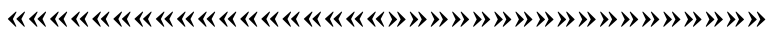
Pink Grapefruit, Michel 2 dl 5.00

# KAFFEE & TEE



Kaffee / Espresso / Ristretto	5.80
Doppelter Espresso	7.00
Milchkaffee	6.00
Cappuccino	7.00
Latte Macchiato	7.00
Kaffee Mélange	7.50
Heisse Ovomaltine	5.50
Heisse Schokolade	5.50
mit Schlagrahm	+2.00
mit Rum	+5.00
Kaffee Luz, Kaffee Fertig	12.00
Kaffee Zimmerleuten	12.00
Apfelpunsch ohne Alkohol, Wander	5.50
Kännchen Tee	7.90
mit Rum	+5.00

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



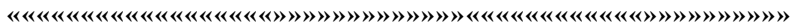
Karaffe Leitungswasser	10 dl	4.00
Passugger /Allegra	5 dl	7.50
Coca Cola / Zero	3.3 dl	6.90
Elmer Citro	3.3 dl	6.90
Rivella rot / blau	3.3 dl	6.90
Fuse Ice tea Lemon	3.3 dl	6.90
Apfelschorle, Möhl	3.3 dl	6.90
Gazosa Coldesina Bitterorange	3.5 dl	7.40
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	6.90
Schweppes Ginger Ale	2 dl	6.90
Sanbitter rot	1 dl	6.90
Red Bull	2.5 dl	8.50
Lemonaid Maracuja	3.3 dl	7.50
El Toni Mate	3.3 dl	6.90

# ZUM APÉRÔLE



Gespritzter 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 - Tanquary 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

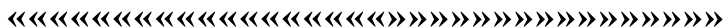


**Special Blend  
Markus IRO  
2021**

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

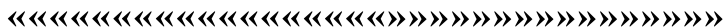
Lansilo, Bianco di Merlot, 2021/22      7.5dl    69.00  
Cantina il Cavaliere, Tessin

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.

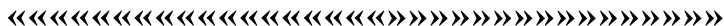


# APERITIF & BITTER



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



Havana Club 7 Anos gold	4 cl	40%	16.00
Havana 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



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.*