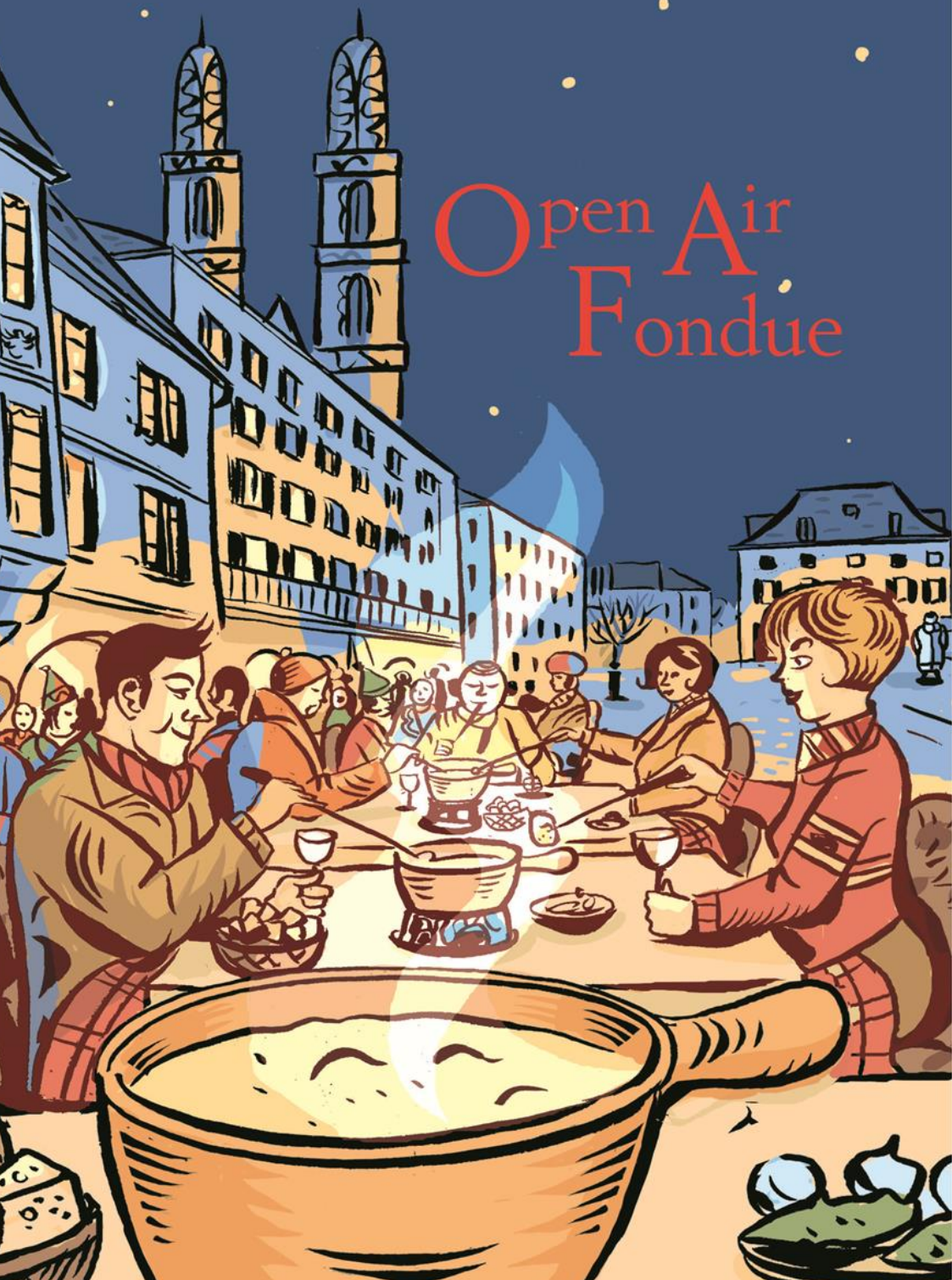


Open Air Fondue



FONDUE



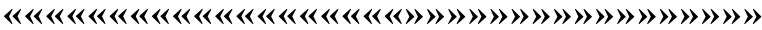
Fondue à discrétion mit Brotwürfeln, Gschwellti und Cornichons	pro Person 39.00
---	-------------------------

Fondue all you can eat <i>with bread dices, potatoes and pickled gherkins</i>	per person 39.00
---	-------------------------

Beilagen zur Wahl / Garnishings

Birnenstückli <i>Pear pieces</i>	3.00
Silberzwiebeln <i>Pearl onion</i>	3.00
Tomatenwürfeli <i>Tomato dices</i>	2.00
Steinpilze <i>Boletus</i>	6.00
Grüner Pfeffer <i>Green peppercorn</i>	2.00
Weisse Trüffelbutter <i>White truffle butter</i>	8.00
Kirsch Schnaps, 2cl <i>Cherry brandy</i>	8.00

SALATE



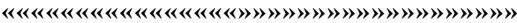
Klassischer Salatteller
an Kräutervinaigrette
mit Randen, Karotten, Gurken,
Tomaten, Mais, Kabis und Croutons
Classic salad plate with herbal vinaigrette
served with beetroot, carrots, cucumber, tomato, cabbage
sweet corn and croutons

klein / small 16.00
gross / big 24.00

Caesar Salad
an Caesardressing
Speck, Ei, Parmesan und Brotchip
Caesar salad on caesar dressing
with bacon, egg, parmesan and bread chip

klein / small 16.00
gross / big 24.00

SALAT-BEILAGEN



+ Crevetten
+ Prawns

+9.00

+ Pouletbruststreifen
+ Chicken breast stripes

+9.00

DESSERTS

[illegible]

Parfait Glacé Grand Marnier	15.00
-----------------------------	-------

Lauwarmes Schokoküchlein	16.00
--------------------------	-------

mit salzigem Karamel Glacé

Lukewarm chocolate cake

with salted caramel ice cream

Kaiserschmarrn	16.00
----------------	-------

mit hausgemachtem Apfelmus

Kaiserschmarrn with homemade apple puree



GLACÉ

[illegible]

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

[illegible]

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

BIER



vom Fass

Birra Moretti, 4.6 Vol %	3 dl	6.20
	5 dl	9.90

aus der Flasche

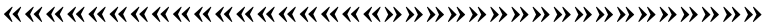
Edelspez Schützengarten, 5.2 Vol %.	3.3 dl	7.90
Schwarzer Bär, Dunkelbeer, Schützengarten, 5.0 Vol %	3.3 dl	7.90
India Pale Ale, Schützengarten, 6.8 Vol%	3.3 dl	7.90
Erdinger Weissbier, 5.3 Vol %	5.0 dl	9.90
India Pale Ale, Alkoholfrei , Schützengarten	3.3 dl	7.90

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
Lemonaid Maracuja	3.3 dl	7.50
El Toni Mate	3.3 dl	6.90

ZUM APÉRÖLE

[illegible]

Gespitzter Weisswein Süss / Sauer	8.50
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser)	16.00
Aperol Spritz (Aperol 4cl, Prosecco, Wasser)	16.00
Limoncello Spritz (Limoncello 4cl, Prosecco, Wasser)	16.00

LONGDRINKS

[illegible]

Campari Soda	11.50
Campari Orange	14.50
Tanqueray Gin Tonic	16.00
Ballantines Whiskey Cola	17.00
Wyborowa Vodka Cola / Lemon	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 - Tanqueriy Gin 3cl

16.00

Spiced Orange Negroni

Steinbock Spiced Orange Gin 3cl

Cinzano rosso 3cl - Campari 3cl

20.00

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK

[illegible]

SCHAUMWEIN

1DL 7.5DL

Prosecco	9.50	69.00
Rosécco, Tobias Weingut, Berneck SG	9.00	60.00
Champagne Deutz Brut	18.00	132.00

WEISSWEIN

1DL 7.5DL

Zunftwein weiss, 2023 RxS, Kerner, Pinot Noir, Landolt, Zürich	8.50	59.00
Riesling trocken 2024 Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	9.00	62.00
Sauvignon blanc, Fenomenal 2023 Uvas Felices, Rueda, Spanien	8.00	53.00
Chardonnay Vin de France, 2023 Doudet-Naudin, Burgund, Frankreich	8.00	53.00

ROSEWEIN

1DL 7.5DL

Auzan Rosé, 2023/24	8.00	53.00
Château l'Ermite d'Auzan		
Rhône, Frankreich		

[illegible]

1DL 7.5DL

Special Blend, Markus IRO, 2023	9.00	62.00
<i>Merlot, Pinot Noir, St. Laurent</i>		

La Croisade Réserve, 2021	8.50	59.00
Union de Producteurs de Cruzy Languedoc, Frankreich		



Rioja Crianza
Bodegas Paco Garcia
2021
90% Tempranillo, 10% Garnacha
Murillo del Rio Laza, Rioja
Spanien

1 dl	CHF 10.00
7,5 dl	CHF 69.00

WEISSWEIN

[illegible]

SCHWEIZ

Epees, La République, 2023 7.5dl 66.00
Patrick Fonjallaz, Waadt

Lansilo, Bianco di Merlot, 2022	7.5dl	69.00
Cantina il Cavaliere, Tessin		

Petit Arvine Aphrodine, 2023	7.5dl	73.00
Albert Mathier & Söhne, Salgesch		

FRANKREICH

Sauvignon blanc, 2023	7.5dl	69.00
Les deux Tours, de Ladoucette, Loire		

ROSÉ

[illegible]

SCHWEIZ

Stadtzürcher Rosé, 2023	7.5dl	69.00
Landolt Weine Zürich		

Oeil de Pedrix, 2023	7.5dl	69.00
A.Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz		
<i>Pinot Noir</i>		

FRANKREICH

Ultimate Provence, 2024	7.5dl	65.00
Provence, Frankreich		

ROTWEIN



SCHWEIZ

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

Pinot Noir G3, 2020	7.5dl	73.00
tobias wein gut, Berneck, St. Gallen		

ÖSTEREICH

Zweigelt, Ried Ungerberg, 2023	7.5dl	79.00
Markus IRO, Burgenland		

ITALIEN

Barbera d'Alba, 2020	7.5dl	61.00
Cantina Borgogno, Piemont		

Il Primitivo del Tarantino, 2022	7.5dl	52.00
Sélection Landolt Weine, Apulien		

PORTUGAL

Cuvée TT, Reserva Dão, 2020	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.

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.*