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

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, Parmesan und Brotchip
Caesar salad on caesar dressing
with bacon, egg, parmesan and bread chip

SALAT-BEILAGEN

+ Crevetten **+9.00**
+ Prawns

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

SUPPEN

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

Zürcher Weissweinsuppe **14.00**
mit frischen Trauben und Croûtons
Zurich white wine soup with fresh grapes and croûtons

EMPFEHLIG
VOM CHEF

VORSPEISEN

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

Norwegisches Rauchlachstartar **24.00**
serviert mit frischem Meerrettich
Toast und Butter
Smoked Norwegian salmon tartar
served with fresh horseradish, 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 **28.00**
“Rösti” with bacon, raclette cheese and fried egg

Rösti mit Rauchlachs, Dillsauerrahm **28.00**
roten Zwiebeln und Kapern
"Rösti" with smoked salmon
dill sour cream, red onions and capers

Rösti mit Spinat, Raclettekäse und Spiegelei **28.00**
“Rösti” with spinach, raclette cheese and fried egg

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli **26.00**
und hausgemachtem Apfelmus
Minced beef with macaroni
and homemade apple puree

Zunft-Bratwurst mit Zwiebelsauce **29.00**
Pommes Frites oder Rösti
Grilled guild-sausage with onion sauce
French fries or "Rösti"

Zunfthausburger **36.00**
Angus-Beefburger mit Tomate, Gewürzgurke
gebratenem Speck, BBQ-Sauce, Raclettekäse
und Pommes Frites
Angus beef burger with tomato, gherkin, bacon, BBQ sauce,
Raclette cheese and French fries

Zürcher Geschnetzeltes **39.50**
mit knuspriger Butterrösti
Sliced veal "Zurich Style"
with crispy "Rösti"

Gebratene Kalbsleber mit Schalotten **39.50**
und Salbei dazu Butterrösti
Fried calf liver with shallots and sage
with butter "Rösti"

EMPFEHLIG VOM CHEF

Pouletschnitzel "Wiener Art" **35.00**
mit Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat
Chicken "Wiener schnitzel"
served with fries or potato cucumber salad

FISCH

Gebratenes Zanderfilet **44.00**
mit mariniertem Spinatsalat
und Thymiankartoffeln
Pan fried pike perch filet
served with marinated spinach salad and thyme potatoes

VEGETARISCH / VEGAN

Trüffel-Tortelloni mit frischem Trüffel **39.00**
Truffle tortelloni with fresh truffle

Gelbes Thai-Curry **26.00**
mit Duftreis und Wok-Gemüse
Yellow Thai curry with fragant rice and wok vegetables

WAHLWEISE MIT

+ Crevetten **+9.00**
+ Prawns

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

DESSERTS

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

EMPFEHLIG VOM CHEF

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, 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, Dunkelbier, 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

Gespritzter 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

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 - Tanquery Gin 3cl

16.00

Spiced Orange Negroni

Steinbock Spiced Orange Gin 3cl
Cinzano rosso 3cl - Campari 3cl

20.00

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK

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

ROSÉWEIN	1DL	7.5DL
Auzan Rosé, 2023/24 Château l'Ermite d'Auzan Rhône, Frankreich	8.00	53.00

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK

ROTWEINE	1DL	7.5DL
Zunftwein, Zimmerleuten, 2022/23 *Pinot Noir*, *Dornfelder*, Landolt, Zürich	8.50	59.00
Special Blend, Markus IRO, 2023 *Merlot*, *Pinot Noir*, *St. Laurent*	9.00	62.00
La Croisade Réserve, 2021 Union de Producteurs de Cruzy Languedoc, Frankreich	8.50	59.00

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

«««««««««««««««««««««««««»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»

SCHWEIZ

Epesses, La République, 2023 Patrick Fonjallaz, Waadt	7.5dl	66.00
Lansilo, Bianco di Merlot, 2022 Cantina il Cavaliere, Tessin	7.5dl	69.00
Petit Arvine Aphrodine, 2023 Albert Mathier & Söhne, Salgesch	7.5dl	73.00

FRANKREICH

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

ROSÉ

«««««««««««««««««««««««««»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»

SCHWEIZ

Stadtzürcher Rosé, 2023 Landolt Weine Zürich	7.5dl	69.00
Oeil de Pedrix, 2023 A.Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz *Pinot Noir*	7.5dl	69.00

FRANKREICH

Ultimate Provence, 2024 Provence, Frankreich	7.5dl	65.00

ROTWEIN

«««««««««««««««««««««««««««««»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»»

SCHWEIZ

Züribieter Pinot Noir Reserve, 2022 Landolt Weine, Zürich	7.5dl	76.00
Pinot Noir G3, 2020 tobias wein gut, Berneck, St. Gallen	7.5dl	73.00

ÖSTEREICH

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

ITALIEN

Barbera d'Alba, 2020 Cantina Borgogno, Piemont	7.5dl	61.00
Il Primitivo del Tarantino, 2022 Sélection Landolt Weine, Apulien	7.5dl	52.00

PORTUGAL

Cuvée TT, Reserva Dão, 2020 Quinta das Marias, Dão	7.5dl	79.00

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
Steinbock Spiced Orange	4 cl	41%	16.00

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, 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

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Price in CHF, incl. VAT.