

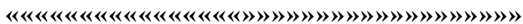
# SALATE



**Klassischer Salatteller** **klein / small 16.50**  
**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 16.50**  
**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*

**Wildkräutercremesuppe  
mit Rauchlachsstreifen** 16.00  
*Wild herb cream soup with strips of smoked salmon*



# VORSPEISEN



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

**Norwegisches Rauchlachstatar** 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 tartar with toast & butter*

# RÖSTI



**Rösti mit Speck, Raclettekäse und Spiegelei** 28.00  
*"Rösti" with bacon, raclette cheese and fried egg*

**Rösti mit Rauchlachs, Dillsauerrahm  
roten Zwiebeln und Kapern** 28.00  
*"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  
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** 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  
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"*

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

**Rindsfilet "Stroganoff"  
mit hausgemachten Spätzle und Sauerrahm** **39.50**  
*Beef filet "Stroganoff"  
served with homemade Spätzle and sour cream*



## FISCH



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

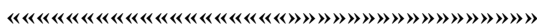
# VEGETARISCH / VEGAN



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

**Gelbes Thai-Curry mit Duftreis und Wok-Gemüse** 26.00  
*Yellow Thai curry with fragrant 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 mit salzigem Karamel Glacé** 16.00  
*Lukewarm chocolate cake with salted caramel ice cream*

**Hausgemachtes Caramelköppli mit Beeren mit frischen Beeren** 11.50  
*Homemade caramel pudding with fresh berries*



# 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*

Eichhof Braugold, 5.2 Vol %.	3.3 dl	7.90
------------------------------	--------	------

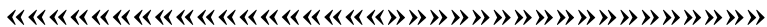
Eichhof Hubertus, Dunkel 5,7 Vol %	3.3 dl	7.90
------------------------------------	--------	------

Lagunitas IPA 6.2 Vol%	3.3 dl	7.90
------------------------	--------	------

Erdinger Weissbier, 5.3 Vol %	5.0 dl	9.90
-------------------------------	--------	------

Bierra Moretti Zero Alkoholfrei	3.3 dl	7.90
------------------------------------	--------	------

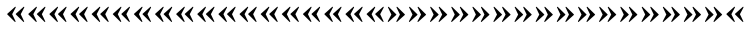
# FRUCHTSÄFTE



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

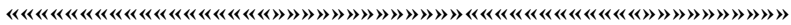


# ZUM APÉRÖLE



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
<b>Rosécco, Tobias Weingut, Berneck SG</b>	<b>9.00</b>	<b>60.00</b>
Champagne Deutz Brut	18.00	132.00

## WEISSWEIN 1DL 7.5DL

Zunftwein weiss, 2024 RxS, Kerner, Pinot Noir, Landolt, Zürich	8.50	59.00
Sauvignon blanc, Fenomenal 2024 Uvas Felices, Rueda, Spanien	8.00	53.00
Heida du Valais, 2024 A. Mathier&Söhne, Salgesch, Wallis	10.50	73.00
Chardonnay Vin de France, 2023 Doudet-Naudin, Burgund, Frankreich	8.00	53.00

## ROSÉWEIN 1DL 7.5DL

CNTL Rosato Negroamaro, 2025 Cantele Puglia, Italien	8.00	53.00
--	------	-------

# WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK



ROTWEINE	1DL	7.5DL
Zunftwein, Zimmerleuten, 2024 <i>Pinot Noir, Dornfelder</i> , Landolt, Zürich	8.50	59.00
Finca Antigua Crianza, 2022 <i>Tempranillo</i> La Mancha, Spanien	8.00	53.00
La Croisade Réserve, 2023 Union de Producteurs de Cruzy <i>50% Cabernet Sauvignon, 50% Shiraz</i> Languedoc, Frankreich	8.50	59.00



**Special Blend**  
**Markus IRO**  
**2024**  
*Merlot, Pinot Noir, St. Laurent*  
Burgenland  
Österreich

1 dl	CHF 9.00
7,5 dl	CHF 62.00

# WEISSWEIN



## SCHWEIZ

Epesses, La République, 2024                      7.5dl    66.00  
Patrick Fonjallaz, Waadt

Lansilo, Bianco di Merlot, 2023                      7.5dl    69.00  
Cantina il Cavaliere, Tessin

Petit Arvine Aphrodine, 2024                      7.5dl    73.00  
Albert Mathier & Söhne, Salgesch

## FRANKREICH

Sauvignon blanc, 2024                                  7.5dl    69.00  
Les deux Tours, de Ladoucette, Loire

# ROSÉ



## SCHWEIZ

Oeil de Pedrix, 2023                                      7.5dl    69.00  
A.Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz  
*Pinot Noir*

## FRANKREICH

Ultimate Provence, 2024                                  7.5dl    65.00  
Provence, Frankreich  
Magnum 130.00

# 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, 2024 7.5dl 79.00  
Markus IRO, Burgenland

## ITALIEN

Barbera d'Alba, 2022 7.5dl 61.00  
Cantina Borgogno, Piemont

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

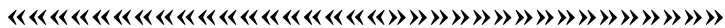
## PORTUGAL

Cuvée TT, Reserva Dão, 2021 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



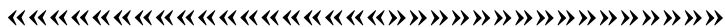
Martini Bianco	4 cl	15%	9.50
Campari	4 cl	23%	9.50
Cynar	4 cl	16.5%	9.50
Cinzano	4 cl	15%	9.50
Pernod	4 cl	40%	9.50
Fernet Branca	4 cl	39%	9.50
Ramazzotti	4 cl	29%	9.50
Ramazzotti Rosato	4 cl	15%	9.50
Appenzeller	4 cl	30%	9.50

# GIN



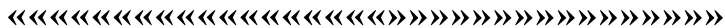
Tanqueray	4 cl	40%	11.00
Hendrick's	4 cl	41.1%	15.00
Turicum Gin	4 cl	41.5%	15.00
Malfy Gin Rosa	4 cl	41%	15.00
Steinbock Spiced Orange	4 cl	41%	16.00

# 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
Johnny Walker, Black Label	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



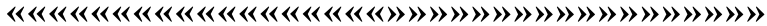
Fior di Vite	2 cl	40%	9.50
Tre Soli Tre, Nebiollo	2 cl	45%	18.00

# COGNAC & CALVADOS



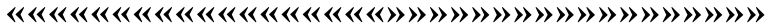
Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	15.00
Calvados, Château du Breuil	2 cl	41%	13.00

# 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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen  
Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
*For information about allergens  
please ask our employees.*

