



Zunfthaus zur Zimmerleuten

Bankettdokumentation



INHALTSVERZEICHNIS

Tagen & Tafeln	4
Haus-Informationen	5
 Speisen	
Apéritif	6
Frühstücksbuffet	9
Kaffeepausen	10
Menus zum selber zusammenstellen Frühling und Sommer	11
Menus zum selber zusammenstellen Herbst und Winter	14
 Infrastruktur	
Mitarbeiterkosten & Technik	18
 Kapazitäten	
Grundrisse und Kapazitäten der Säle	20

TAGEN & TAFELN

IM ZUNFTHAUS ZUR ZIMMERLEUTEN

Als die Zunft zur Zimmerleuten Mitte des 15. Jahrhunderts ihr Haus an der Limmat erwarb, war dies noch ein eingeschossiges Holzhaus mit dem Namen «Haus zum Roten Adler». In der Folge wurde der «Rote Adler» zum Wappentier der Zunft zur Zimmerleuten.

Das Haus stand damals unmittelbar am Wasser und unter den Bögen führte die Reichsstrasse hindurch.

1708 wurde das rund 350 Jahre alte Zunfthaus abgerissen und durch einen, um ein Geschoss höheren, Steinbau ersetzt. Seit diesem Zeitpunkt erfuhr das Äussere des Hauses nur wenig bauliche Veränderungen. Stilvoll und beinahe zierlich präsentiert sich das Haus und ist ein wahres Prunkstück der Stadt Zürich.

Zeugen meisterlicher Handwerksarbeit finden sich auch im Inneren des Hauses. Beachtenswert sind im Restaurant im 1. Stock die zwischen den Fenstern hervortretenden Pfeiler mit ihrer reichen, künstlerischen Bildhauerarbeit.

Im grossen Zunftsaal (2. Stock) verdienen die in reichem Barock gehaltenen Holzrahmen, die Wappenschilder und die Saaltüre besondere Beachtung. Über der Saaltüre hängt der sinnvolle Hausspruch «Die brüderliche Liebe bleibe».

Ein besonderes Kunstwerk ist der schmiedeeiserne Tresor, welcher mit seinen ornamentalen Ziselierungen der Schlossplatte und vier reich verzierten Schlüsseln aus dem 17. Jahrhundert im Vorraum des Zunftrestaurants in die Wand eingelassen ist.

Erwähnenswert ist der Silberschatz der Zunft, welcher aus Trinkgefässen, Kannen, Kerzenleuchtern und silbernen Tischgegenständen besteht, die der Zunft im Verlaufe der letzten 160 Jahre geschenkt wurden.

Vom mittelalterlichen «Silberschatz» ist heute leider nichts mehr vorhanden, da dieser am Ende der Zunftherrschaft im Jahre 1789 unter den Zünftern aufgeteilt wurde.

So ist denn das ganze Zunfthaus Zeuge einer geschichtlich reichen Vergangenheit der Zunft zur Zimmerleuten und zugleich ein würdiger Rahmen für eine traditionelle und gemütliche Gastlichkeit.

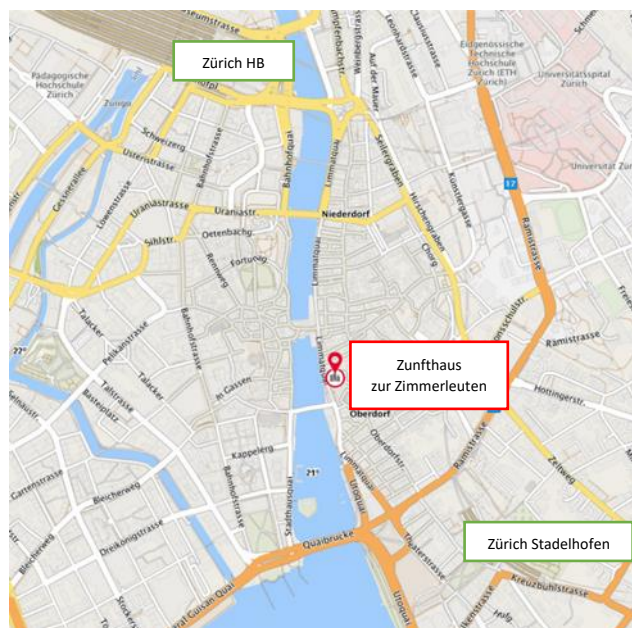
Zum Augenschmaus kommt die Gaumenfreude: Erbauliches, Beschauliches und Köstliches aus Küche und Keller!

HAUS-INFORMATIONEN

Telefon +41 44 250 53 63

E-Mail bankett@zunfthaus-zimmerleuten.ch

Homepage www.zunfthaus-zimmerleuten.ch



Lage Im Zentrum von Zürich direkt an der Limmat

Verbindung Mit dem Tram Nr. 4 vom Hauptbahnhof und dem Tram Nr. 15 vom Central in 5 Minuten erreichbar (Haltestelle Helmhaus)

Parkmöglichkeiten Grosser, öffentlicher Parkplatz am Münsterhof, Parkhaus Urania und Parkhaus Hohe Promenade

Öffnungszeiten Restaurant: Montag - Sonntag, 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 - 22.30 Uhr
Terrasse & Küferstube: Montag - Sonntag, 11.30 – 22.30 Uhr durchgehend

Restaurant Gehobenes Zunftrestaurant mit 65 Plätzen, wo traditionelle Schweizer Küche neu inszeniert und zelebriert wird

Küferstube Gutbürgerliche Schweizer Küche in gemütlichem Ambiente, 27 Sitzplätze

Terrasse Unsere wunderschöne Sommerterrasse ist auch im Winter für ein gemütliches Fondue unter den Lauben geöffnet

Bankette / Anlässe 4 Säle in verschiedenen Grössen für 10 - 140 Personen
Bestuhlungsmöglichkeiten nach Bedarf und Anlass

APÉRITIF – SPEISEN

Kleine Knabbereien

Geröstete Nussmischung 	4.00
Blätterteigstangen mit Käse	4.50
Hausmarinierte schwarze Oliven mit Kräutern 	5.50
Chips und Nüssli 	3.00
Grissini mit Limmattaler Rohschinken	5.00
Schweizer Hartkäse mit Balsamicoreduktion	6.00
Apéro-Plättli: Schweizer Hartkäse, Bauernschüblig & marinierte Oliven	14.00

Kalte Häppchen

Rauchlachs mit Dill-Creme Fraîche auf Pumpernickel	6.00
Graved Lachsröschen mit Wasabimayonnaise	5.50
Fetaspiess mit Melone und Rohschinken	6.50
Spargelsalat mit Erdbeeren und Bündner Rohschinken im Glas	6.50
Rindstatar mit Kapernapfel und Toastbrot	6.50
Roastbeef mit Tartarsauce auf Toastbrot	5.50
Camembert Mousse auf Toastbrot	5.50
Frischkäse mit Kräutern auf Pumpernickel	5.50
Quinoasalat mit Gemüse im Glas 	5.00
Falafel auf Kurkuma-Aioli 	6.00
Gemüsespiess an Basilikum-Pesto 	7.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum-Pesto	5.00
Tartelette gefüllt mit Crevettencocktail	6.00
Tartelette gefüllt mit Avocadomousse und Feta	6.00

Zum Dippen

Gemüsecrudités mit Kräuter-Sauerrahm	6.00
Humus mit Tortilla-Chips 	6.00

Suppen aus Espressotasse (Auf Anfrage auch Vegan machbar)

Melonenkaltschale mit Prosecco und Pfefferminze (Saisonal)	5.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Lauchstroh (warm oder kalt)	5.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (Saisonal)	6.00
Blumenkohl-Currysuppe mit Sesam	6.00
Maissuppe mit Popcorn	5.50
Gazpacho Andaluz (Saisonal)	5.50

Warme Häppchen

Eglibilet im Bierteig mit Tartarsauce	5.50
Sautierte Riesengrille mit Sesam-Mayonnaise	6.50
Gehacktes Hörnli	6.00
Mini Schinkengipfeli	6.00
Röstigalekten mit Zürcher Geschnetzeltem	9.50
Mini Hamburger im Sesambun	7.00
Samosa mit Poulet an Sweetchilisauce	6.00
Gemüse-Samosa an Curry-Mayonnaise 	5.50
Spinatküchlein mit Sauerrahm	5.50
Trüffel-Tortelloni	6.50
Spinat-Pinienkern-Risotto	6.00
Gelbes Gemüsecurry mit Basmatireis 	6.50
Gerösteter Blumenkohl auf Randen-Hummus 	6.00

Süsse Häppchen

Schokoladenmousse im Glas mit Pistazienbiscotti	6.50
Panna-Cotta mit Himbeercoulis	6.50
Creme brûlée aromatisiert mit Tonkabohnen	6.50
Melonen-Granatapfel-Salat mit Minze 	6.50
Fruchtsalat mit Bourbon-Vanille 	6.50
Mini-Cremeschnitte	5.50
Mini-Früchtetörtchen	5.50
Hausgemachte Zitronencreme im Glas	6.00
Gemischte Macarons (Pistazie, Himbeere, Zitrone, Schokolade, Kaffee und Vanille) 2 Stück	6.00

FRÜHSTÜCKSBUFFET

ZÜNFTER FRÜHSTÜCK

pro Person

48.00

Frisch gebrühter Kaffee
Teeauswahl
Fruchtsäfte
Mineralwasser
Reichhaltige Brotauswahl mit Gipfeli
Verschiedene Konfitüren und Nutella
Honig
Butter
Aufschnittplatte
Schweizer Käseplatte
Rauchlachs
Verschiedene Joghurts
Birchermüesli
Süssgebäck
Früchte

KÜFER FRÜHSTÜCK

pro Person

25.00

Frisch gebrühter Kaffee
Teeauswahl
Mineralwasser
Brotkorb mit Gipfeli
Verschiedene Konfitüren und Nutella
Honig
Butter
Süssgebäck

KAFFEEPAUSEN

Aus dem Ofen

Buttergipfeli	2.50
Laugengipfeli	2.50
Rusticogipfeli	2.50

Süsses aus dem Ofen

Muffins mit Schokolade oder Blaubeeren	3.20
Mini Berliner	2.80
Mini Donuts mit Schokoladen-, Erdbeer-, Schokonuss- und Konditorcreme gefüllt	3.00
Mini Cheesecake Himbeere und Zitrone	3.50

Weitere Alternativen finden Sie bei den Süssen Häppchen auf Seite 8

Gesundes

Fruchtsalat im Glas mit Minze	6.00
Hausgemachtes Birchermüsli	6.00
Fruchtkorb saisonal	p.P 5.50
Gemischte Sandwiches (Fleisch/Fisch/(Vegi) auf Anfrage	

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Frühling und Sommer

Zum Anfangen

Bunter Gartensalat mit Knoblauchcroûtons und Kräuterdressing 	12.50
Rucolasalat mit Parmesanstreifen und Pinienkernen an Balsamicovinaigrette	16.00
Spargelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Erdbeeren, Rohschinken oder Rauchlachs	18.00
Couscous Salat mit gegrillter Melone und Minzdip 	16.00
Rindscarpaccio mit Rucola und Belper Knolle	25.00
Rauchlachstatar auf Gin Gurken und gepickelten Zwiebeln	24.00
Rindstatar mit Brot und Butter	24.00
Mediterranes Gemüsetatar mit Pesto 	21.00

Suppen (Auf Anfrage Vegan machbar)

Melonenkaltschale mit Prosecco und Minze	14.00
Gazpacho Andaluz mit Croûtons	15.50
Gartenerbsensuppe mit Speckchip	14.50
Zürcher Weissweinsuppe mit Trauben	14.50
Spargelcremesuppe	14.50
Rinderconsommé Royale	16.00
Rinderconsommé mit Flädli	13.00

Warme Vorspeisen

Limetten-Mascarpone-Risotto mit Salbei und confierten Cherrytomaten mit Crevetten (3 Stück)	25.00 +8.00
Zitronen Ricotta-Ravioli mit sonnengetrockneten Tomaten	24.00
Trüffel-Tortelloni mit frischem Trüffel	24.00

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Frühling und Sommer

Aus dem Wasser

Gebratener Loup de mer auf Kartoffel-Zitronenpüree mit Safransauce und Blattspinat	32.00/ 48.00
Gebratener Zander mit Rahm-Lauchgemüse dazu Schnittlauch-Kartoffeln	32.00/ 48.00
Gebratenes Lachsfilet auf Erbsen-Kartoffelpüree garniert mit Tomaten, Kapern und Limetten	32.00/ 48.00

Geflügel

Mit Frischkäse gefüllte Ribelmals-Poularde an Rosmarinjus mit Kräuter-Schupfnudeln und glasiertem Marktgemüse	47.00
Rosa gebratene Entenbrust dazu Thymian-Kartoffeln, glasierte Kefen und Orangenjus	49.00
Coq au vin mit Kartoffelstock, Perlzwiebeln und Champignons	42.00

Fleisch

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse	62.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Rösti	50.00
Niedergartes Kalbsnierstück an Morchel-Whisky-Sauce mit Butternudeln und glasierten Karotten	54.00
Hausgemachter Kalbs-Hackbraten an Cognacrahmsauce mit Ofengemüse und Trüffel-Kartoffelstock	43.00

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Frühling und Sommer

Vegetarisch und Vegan

Trüffel-Tortelloni mit frischen Trüffel	39.00
Erbсенrisotto mit Morcheln, gehobelter Belper Knolle und Trüffelschaum	35.00
Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit goldgelber Rösti 	35.00
Limetten-Mascarpone-Risotto mit Salbei und konfierten Cherrytomaten	39.00
Zitronen Ricotta-Ravioli mit sonnengetrockneten Tomaten	35.00
Orecchiette mit leicht pikanter Tomatensauce, Zitronen-Crème fraîche und Pinienkernen	32.00

Käse

Käsevariation mit Birnenbrot, Trauben und schwarzen Nüssen	17.00
--	-------

Dessert

Exotischer Fruchtsalat mit Bourbonvanille, Minze und Granatapfelkernen 	16.00
Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeeren und Hüppe	16.00
Cheesecake mit Himbeersorbet	16.00
Marinierte Erdbeeren mit luftigem Vanilleschlagrahm und Vanille Glacé	16.00
Erdbeerparfait an einem Orangen-Pistazien-Salat	17.00
Tiramisu (klassisch / saisonale Früchte)	16.00
Schwarzwälderschnitte mit Kirschragout	16.00
Veganes Schokoladenküchlein mit Karamell-Salz-Glace 	16.00
Crème Brûlée	16.00

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Herbst und Winter

Zum Anfahren

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Französischer Sauce (auf Wunsch auch mit Croûtons)	16.50
Herbstlicher Blattsalat mit eingelegtem Kürbis, Baumnüssen und Speckchip	16.00
Zürcher Winzersalat mit Trauben, Baumnüssen und Brotchip an italienischem Dressing	16.00
Zunftthauterrine mit Apfel-Selleriesalat, Baumnüssen und Cumberlandsauce	26.00
Rindstartar mit Brot und Butter	24.00
Rauchlachstatar auf Gin Gurken und gepickelten Zwiebeln	24.00
Randen-Carpaccio mit geblämmtem Ziegenkäse	21.00

Suppen (Auf Anfrage Vegan machbar)

Karotten-Ingwersuppe mit Schnittlauchrahm	13.00
Kürbiscremesuppe mit dessen Kernen und Öl	14.50
Getröffelte Topinambursuppe	16.00
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Speck und Croutons	16.00
Rinderconsommé Royale	16.00
Rinderconsommé mit Flädli	13.00

Warme Vorspeisen

Kürbisrisotto mit seinen Kernen und Trüffelschaum	24.00
Trüffel-Tortelloni mit frischem Trüffel	24.00
Steinpilz-Ravioli auf Lauchbeet an Rahmsauce und Tomaten	24.00

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Herbst und Winter

Aus dem Wasser

Zander im Randenfond pochiert auf Kräutergersotto mit Dillschaum	30.00/ 44.00
Gebratenes Lachsfilet an Safransauce mit getrüffelttem Selleriepüree an sautiertem Spinat	28.00/ 42.00
Kabeljau mit mediterranem Gemüse und Pommes Rissolées	30.00/ 44.00

Geflügel

Karamellisierte Entenbrust mit Thymian-Honig an Glühweinsauce mit Rotkohl und Kartoffel-Trüffelpüree	46.00
Ribelmais-Poulardenbrust an einer Portweinsauce mit Pastinakenpüree und Apfel-Rotkraut mit Sternanis	46.00
Coq au vin mit Kartoffelstock, Perlzwiebeln und Champignons	42.00

Fleisch

Rindsfilet «Stroganoff» mit Sauerrahm und hausgemachten Spätzli	52.00
Gebratenes Rindsfilet an Marsalajus mit Kartoffeltrüffelgratin und Marktgemüse	62.00
Kalbsfilet Rossini (mit Entenleber) an Madeirajus, zweifarbigem Kartoffelstrudel und Vanille Rüeblì	58.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Rösti	50.00
Schweinebraten an einer Biersauce mit Sauerkraut und Röstzwiebel-Kartoffelstock	44.00
Hausgemachter Kalbs-Hackbraten an Cognacrahmsauce mit Ofengemüse und Trüffel-Kartoffelstock	43.00
Boeuf Bourguignon mit Kräuter-Kartoffelstock, Champignons und Perlzwiebeln	52.00

Vegetarisch und Vegan

Steinpilz-Ravioli auf Lauchbeet an Rahmsauce und Tomaten	35.00
Kürbisrisotto mit seinen Kernen und Trüffelschaum	35.00
Orecchiette mit leicht pikanter Tomatensauce, Zitronen-Crème fraîche und Pinienkernen	32.00
Veganes Zürcher Geschnetzeltes an goldgelber Rösti 	35.00
Trüffel-Tortelloni mit frischem Trüffel	39.00

Käse

Käsevariation mit Birnenbrot, Trauben und schwarzen Nüssen	17.00
--	-------

Dessert

Exotischer Fruchtsalat mit Bourbonvanille Minze und Granatapfelkernen 	16.00
Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout und Hüppe	16.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Karamell-Salz-Glace 	16.00
Apfelstrudel «Zimmerleuten» mit Vanillesauce	14.50
Lebkuchenparfait mit Zwetschgenkompott	18.00
Portweinfeigen mit Zimtglacé	14.50
Schwarzwälder-Schnitte mit Kirschragout	16.00
Zwetschgen-Tiramisu mit Mandeln	16.00



MITARBEITERKOSTEN

Leiter-Technik	Std. / Mitarbeiter	CHF	180.00
Auf- & Abbau-Mitarbeiter	Std. / Mitarbeiter	CHF	40.00
Bediente Garderobe	Std. / Mitarbeiter	CHF	40.00

ZUSÄTZLICHE MITARBEITERKOSTEN NACH 24.00 UHR

Chef de Service	Std. / Mitarbeiter	CHF	65.00
Servicemitarbeiter	Std. / Mitarbeiter	CHF	40.00
Leiter Technik	Std. / Mitarbeiter	CHF	+ 40.00
Auf- & Abbau-Mitarbeiter	Std. / Mitarbeiter	CHF	+ 10.00

TECHNIK

Breitbild Beamer, 6'000 ANSI-Lumen	CHF	315.00
Mobile Leinwand 2.0m x 2.0m (inkl. bei Beamer miete)	CHF	40.00
Mobile Leinwand 2.0m x 3.0m (inkl. bei Beamer miete)	CHF	80.00
Laptop	CHF	225.00
CD Player	CHF	90.00
Flat Screen beim Eingang	CHF	38.00
Funkmaus mit integriertem Laserpointer	CHF	30.00

TON

Drahtlos-Mikrofon (Hand oder Headset)	pro Stück		190.00
---------------------------------------	-----------	--	--------

INTERNET

Wireless LAN im ganzen Haus	Support kostenpflichtig siehe oben		gratis
-----------------------------	--	--	--------

DIVERSES

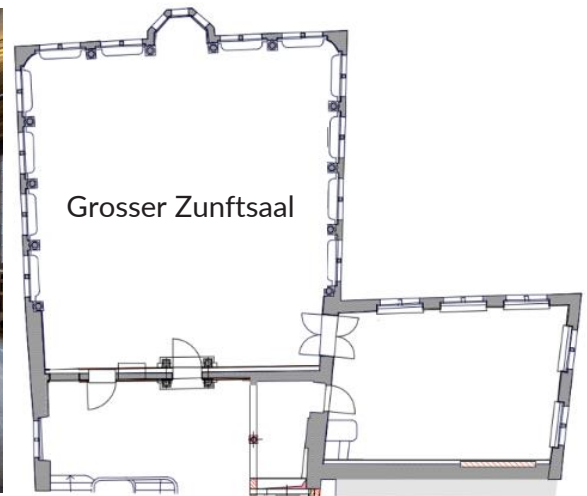
Flipchart inkl. Schreibstifte		35.00
Pinnwand mobil inkl. Moderationskoffer		35.00
Klavier, neu gestimmt		365.00
Klavier		50.00

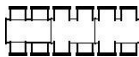
SONSTIGES

Kerzen	pro Stück	1.50
Menükarten	pro Stück	3.00
Mitternachtsbewilligung		265.00

GROSSER ZUNFTSAAL

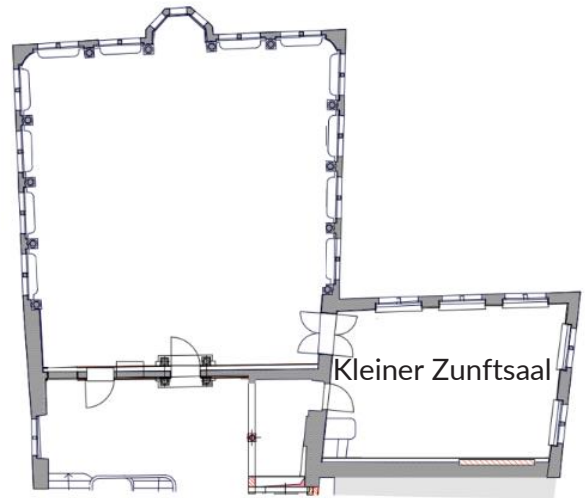
2. Obergeschoss

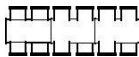


Höhe m	3.26 m	
Breite m	11.00 m	
Länge m	11.50 m	
Fläche m2	150 m2	
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	150	
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	80	
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	40	
U-Tafel, Anzahl Personen	36	
Cocktail, Anzahl Personen	200	
Seminar, Anzahl Personen	60	
Konzert, Anzahl Personen	160	

KLEINER ZUNFTSAAL

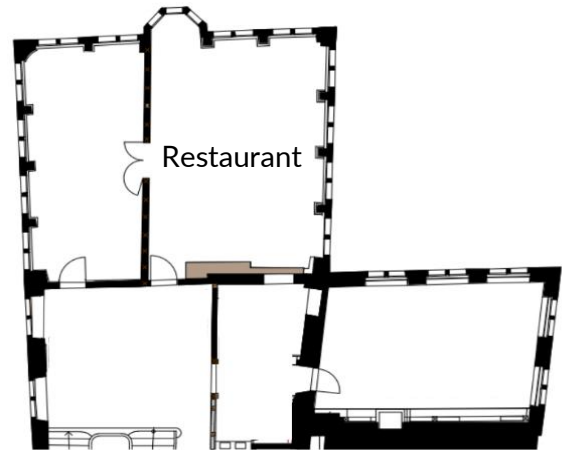
2. Obergeschoss

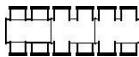


Höhe m	3.32 m
Breite m	5.30 m
Länge m	8.00 m
Fläche m ²	44 m ²
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	36 
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	24 
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	22
U-Tafel, Anzahl Personen	20
Cocktail, Anzahl Personen	50 
Seminar, Anzahl Personen	25 
Konzert, Anzahl Personen	50 

RESTAURANT

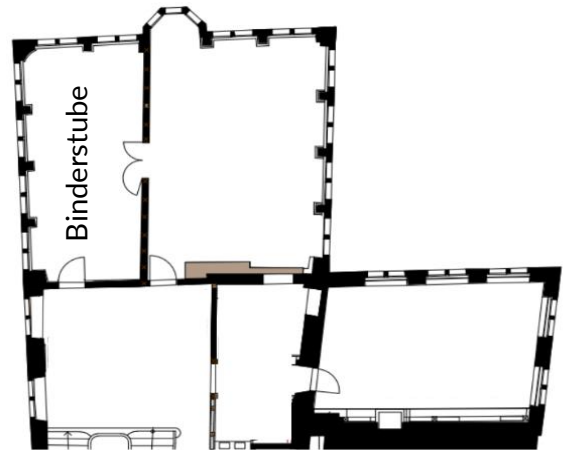
1. Obergeschoss

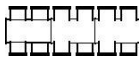


Höhe m	2.66 m
Breite m	6.50 m
Länge m	8.50 m
Fläche m ²	55.25 m ²
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	55 
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	32 
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	18
U-Tafel, Anzahl Personen	24
Cocktail, Anzahl Personen	60 
Seminar, Anzahl Personen	40 
Konzert, Anzahl Personen	60 

BINDERSTUBE

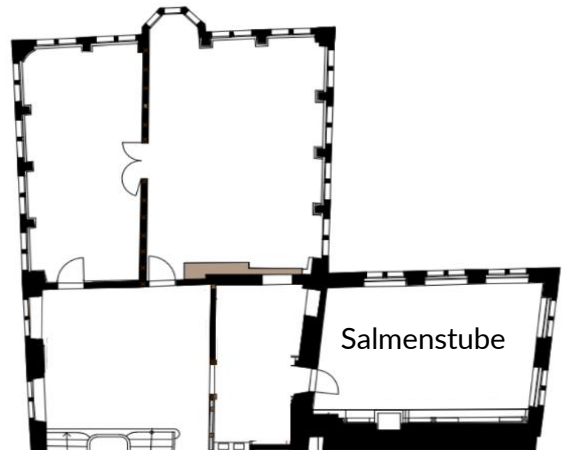
1. Obergeschoss

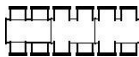


Höhe m	2.66 m
Breite m	4.50 m
Länge m	8.50 m
Fläche m2	40 m2
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	26 
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	24 
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	18
U-Tafel, Anzahl Personen	16
Cocktail, Anzahl Personen	40 
Seminar, Anzahl Personen	18 
Konzert, Anzahl Personen	40 

SALMENSTUBE

1. Obergeschoss



Höhe m	2.80 m
Breite m	5.30 m
Länge m	8.00 m
Fläche m ²	44 m ²
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	36 
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	24 
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	22
U-Tafel, Anzahl Personen	20
Cocktail, Anzahl Personen	45 
Seminar, Anzahl Personen	25 
Konzert, Anzahl Personen	45 



Zunfthaus zur Zimmerleuten

Zunfthaus zur Zimmerleuten
Limmatquai 40, 8001 Zürich
Telefon +41 44 250 53 63
bankett@zunfthaus-zimmerleuten.ch
www.zunfthaus-zimmerleuten.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. – Änderungen vorbehalten