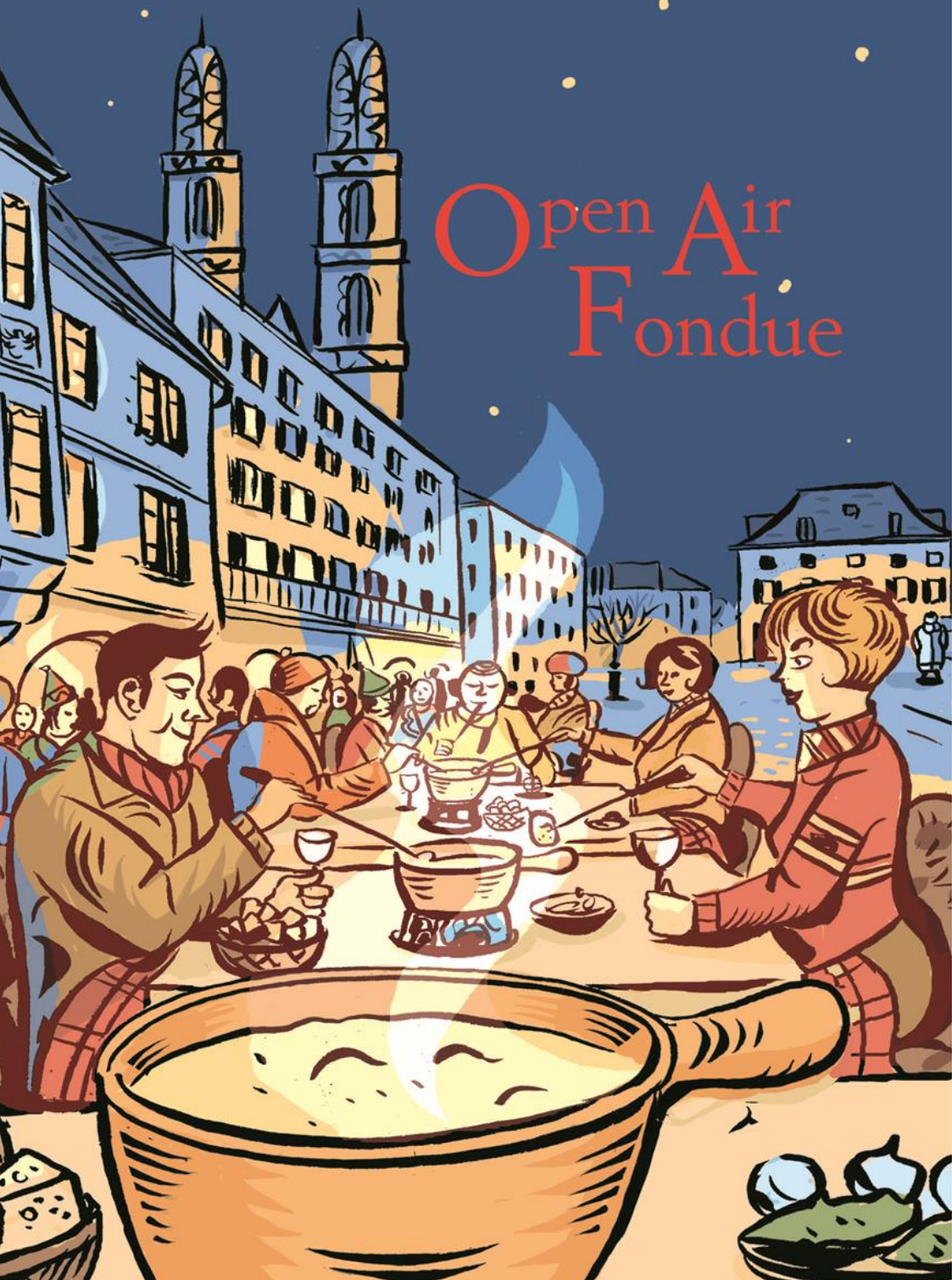


Open Air Fondue



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

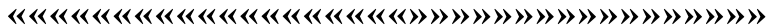
Weisse Trüffelbutter 8.00
White truffle butter

Kirsch Schnaps, 2cl 8.00
Cherry brandy

Züriteller 32.00

Limmattaler Rohschinken
Limmattaler Mostbröckli, Schüblig und Schweizer Käse

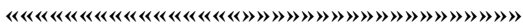
SALATE



Klassischer Salatteller **klein / small 16.50**
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

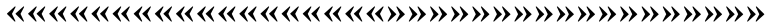
SALAT-BEILAGEN



+ Crevetten **+9.00**
+ Prawns

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

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

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

Rindsfilet "Stroganoff" **39.50**
mit hausgemachten Spätzle und Sauerrahm
*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*

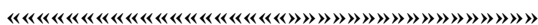
VEGETARISCH / VEGAN



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
------------------------------	--------	------

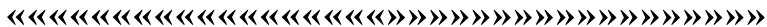
Eichhof Hubertus, Dunkel 5,7 Vol %	3.3 dl	7.90
------------------------------------	--------	------

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

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

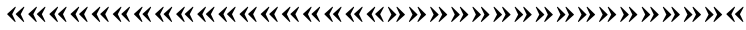
Bierra Moretti Zero Alkoholfrei	3.3 dl	7.90
------------------------------------	--------	------

FRUCHTSÄFTE



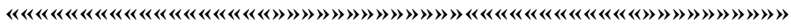
Apfelsaft Möhl	3.3 dl	6.90
Orangensaft, Michel	2 dl	5.00
Traubensaft rot, Michel	2 dl	5.00
Ananassaft, Michel	2 dl	5.00
Tomatensaft, Michel	2 dl	5.00
Pink Grapefruit, Michel	2 dl	5.00

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 - Tanquerry 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, 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



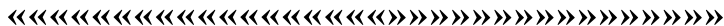
ROTWEINE	1DL	7.5DL
Zunftwein, Zimmerleuten, 2024 <i>Pinot Noir, Dornfelder</i> , Landolt, Zürich	8.50	59.00
Finca Antigua Crianza, 2022 <i>Tempranillo</i> La Mancha, Spanien	8.00	53.00
La Croisade Réserve, 2023 Union de Producteurs de Cruzy <i>50% Cabernet Sauvignon, 50% Shiraz</i> Languedoc, Frankreich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

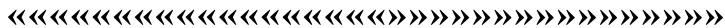
PORTUGAL

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.

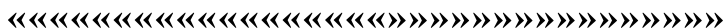
Jahrgangsänderungen sind unter Vorbehalt.

APERITIF & BITTER



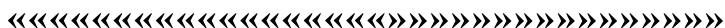
Martini Bianco	4 cl	15%	9.50
Campari	4 cl	23%	9.50
Cynar	4 cl	16.5%	9.50
Cinzano	4 cl	15%	9.50
Pernod	4 cl	40%	9.50
Fernet Branca	4 cl	39%	9.50
Ramazzotti	4 cl	29%	9.50
Ramazzotti Rosato	4 cl	15%	9.50
Appenzeller	4 cl	30%	9.50

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

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 allergens
please ask our employees.*