

SUPPEN UND VORSPEISEN

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Leberklöschen <i>Clear oxtail soup with liver dumplings</i>	16.00
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahmhaube <i>Pumpkin soup</i> <i>with pumpkin seed oil, pumpkin seeds and cream</i>	16.00
Klassischer Salatteller an Kräutervinaigrette mit Randen, Karotten, Gurken, Tomaten, Mais Kabis und Croûtons <i>Classic salad plate with herbal vinaigrette served with beetroot, carrots</i> <i>cucumber, tomato, cabbage, sweet corn and croutons</i>	16.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und Frenchdressing <i>Lamb's lettuce with egg, bacon, croutons, and French dressing</i>	16.00
Hors d'oeuvre Teller Zimmerleuten Zunfthauterrine, Rindstatar, Crevette, Rauchlachs <i>Hors d'oeuvre plate Zimmerleuten</i> <i>Guild house terrine, beef tartar, shrimp, smoked salmon</i>	28.00
Rindstatar mit Wachtel-Spiegelei <i>Beef tartar with quail egg</i>	VS 32.00 / HG 42.00 <i>starter / main course</i>

ZIMMERLEUTEN S PEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit goldgelber Rösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren) <i>Sliced veal "Zurich style" with golden "Rösti" (on request with veal kidneys)</i>	58.00
Schweizer Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken vom Biertreber-Edelschwein serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse <i>Swiss veal cordon bleu filled with gruyere cheese and ham from brewer spent grain pedigree pig served with French fries and market vegetables</i>	56.00
Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites <i>Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe with seasonal vegetables and French fries</i>	62.00
Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten mit goldgelber Rösti <i>Calf's liver with shallots and sage, sautéed in butter served with golden "Rösti"</i>	48.00
Lammrücken-Medaillon mit Kräutern Sous-Vide gegart serviert mit Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln <i>Sous vide cooked saddle of lamb medaillon with herbs served with leaf spinach and rosemary potatoes</i>	51.00

F ISCH

**Gebratene Eglifilets an Mandelbutter
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat** 48.00
*Fried perch fillets in almond butter
with parsley potatoes and leaf spinach*

**Gebratene Jakobsmuscheln und Black Tiger Crevetten
auf Kohlrabi-Risotto mit Thymian
dazu Peperonicoulis** 54.00
*Fried scallops and Black Tiger prawns
on kohlrabi risotto with thyme
served with pepper coulis*

V EGAN UND V EGETARISCH

**Veganes Zürcher Geschnnetzelttes
serviert mit goldgelber Rösti** 42.00
*Vegan ragout "Zurich style"
served with golden "Rösti"*

**Kohlrabi-Risotto mit Thymian
serviert mit geräucherter Burrata
und konfierten Cherrytomaten** 32.00
*Kohlrabi risotto with thyme
served with smoked burrata
and confit cherry tomatoes*

D SSERTS

Parfait Glacé Grand Marnier		15.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit salzigem Karamel Glacé		16.00
<i>Lukewarm chocolate cake with salted caramel ice cream</i>		
Apfelküchlein mit Vanillesauce		16.00
<i>Apple fritter with vanilla sauce</i>		
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschgenröster		16.00
<i>Kaiserschmarrn with homemade plum roaster</i>		
Affogato al caffè		10.00
Coupe Colonel (mit Prosecco oder Vodka)		15.00
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca, salziges Karamel	Pro Kugel	5.00
<i>Ice-cream: vanilla, chocolate, mocha, salted caramel</i>	<i>each scoop</i>	
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango	Pro Kugel	5.00
<i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	<i>each scoop</i>	

S ÜSSWEIN

Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland,	½ dl	9.00
---	-------------	-------------

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT.