



Landgasthof zum
Zimmermann
HOLZKOHLE · GRILLHAUS
CORDON BLEUS & BURGER
VOM HOLZKOHLEGRILL

WWW.GASTHOF-ZIMMERMANN.CH

Willkommen im Landgasthof zum Zimmermann

Kulinarische Genüsse frisch vom Holzkohlegrill

Genissen Sie bei uns die Kunst des Kochens mit Holzkohle für ein Aroma, das begeistert.

Weitere Spezialität:

Hausgemachte Cordons bleus in vielfältigen Variationen, begleitet von knackig-frischen Salaten und liebevoll zubereiteten Beilagen.

Ob herzhaft, leicht oder überraschend kreativ unsere Speisen sind stets mit besten Zutaten und viel Sorgfalt zubereitet.

Ihr Genuss ist unsere Leidenschaft.

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Seafood specials (nur mit Reservation)

Traditional maine Lobster Roll

Feinstes Brioche gefüllt mit Hummer an Butter-Zitronensauce und hausgemachter Mayonnaise dazu Pommes als Beilage

54.90

Crab Boil with seasoned butter sauce

Krabbe, Garnelen, Muscheln, Mais, Kartoffel an würziger Buttersauce

85.90.-

Add lobster +40.00

Surf & turf für 2 Personen

300g Rindsfilet, Riesencrevetten und Hummer

Wahl aus zwei Beilagen

220.00

Herkunftsangaben beim Personal anfragen

VORSPEISEN

Suppe

Tagessuppe 8.50

Salat

Grüner Salat 9.50

Gemischter Salat 10.50

Insalata Caprese (*Tomaten, Mozzarella*) 13.50

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons 14.00

Bruschetta 11.50

Rindstartar (*Serviert mit Toastbrot und Butter*) 28.50

Dressing

- *French*
- *Italienisch*
- *Balsamico-Dressing*

FLEISCHGERICHTE

Schwein

Schweinsschnitzel paniert	29.50
Schweinsschnitzel an Rahmsauce	30.50
Fitnesssteller mit zarten Schnitzel	30.50

Kalb

Wienerschnitzel	38.50
Zürcher Geschnetzeltes	41.00
Fitnesssteller mit zarten Schnitzel	41.00

Poulet

Poulet-Schnitzel paniert	25.50
Poulet-Schnitzel an Rahmsauce	26.50
<i>Fitnesssteller mit zarten Schnitzel</i>	<i>26.50</i>

Beilagen

- Pommes Frites
- Rösti-Kroketten
- Country Potatoes
- Teigwaren
- Gemüse

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal
Alle Preise verstehen sich in Fr. inkl. 8,1 % MwSt.

CORDON BLUE Festival (hausgemacht)

Cordon Bleu	Poulet	Schwein	Kalb
Klassische Cordon Bleu <i>(gefüllt mit Vorderschinken und Käse)</i>	30.50	32.50	42.50
Scharfe Banane JO <i>(gefüllt mit Schinken, Raclette-Käse, Banane)</i>	30.50	32.50	42.50
Appenzeller Cordon Bleu <i>(gefüllt mit Mostbröckli, Appenzeller Käse)</i>	32.50	34.50	44.50
Bauer Cordon Bleu <i>(gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Hirtenkäse, Peperoncini)</i>	30.50	32.50	42.50
Carbonara Cordon Bleu <i>(gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Ei und Käse)</i>	30.50	32.50	42.50
Bündner Cordon Bleu <i>(gefüllt mit Hinterschinken, Bündnerfleisch, Mascarpone und Käse)</i>	32.50	34.50	44.50
Zimmermann Cordon Bleu <i>(Gefüllt mit Hinterschinken, Zwiebeln, scharfe Salami und Käse)</i>	31.50	33.50	43.50
Fiorentina Cordon Bleu <i>(Gefüllt mit Blattspinat, Raclette Käse, Knoblauch)</i>	30.50	32.50	42.50
Stinkerli Cordon Bleu <i>(Gefüllt mit gebratenem Frühstücksspeck, Raclette Käse und Knoblauch)</i>	30.50	32.50	42.50

Beilagen:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Country Potatoes, Teigwaren, Gemüse

BURGER Festival

Hausgemachter Beef-Burger (200 g) 26.00

Ein saftiger, frisch zubereiteter 200 g Rindfleisch-Patty auf dem Holzkohlengrill gegrillt

Kostenlose Auswahl:

- Salat
- Tomaten
- Essiggurken
- Cheddar
- Raclette Käse

Wähle aus folgenden zusätzlichen Zutaten:

- Schinken
- Salami
- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Speck
- Spiegelei
- Extra Cheddar
- Extra Raclette Käse
- Geröstete Zwiebel
- Champignons

Zusatzkosten pro Zutat: 2.00.-

Saucen:

- Cocktailsauce
- BBQ-Sauce

Beilagen:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Country Potatoes

PASTA

Spaghetti & Penne

Napoli 18.50

Hausgemachte Tomatensauce

Aglione 19.50

Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncini

Carbonara 21.50

Speck, Zwiebeln, Eier mit Rahmsauce

KINDERMENÜ

Schnippen 16.50

Mit Pommes Frites

Chicken Nuggets 14.50

Mit Pommes Frites

Napoli 14.00

Hausgemachte Tomatensauce

Hausgemachter Beef-Burger (100 g)

16.00

Ein saftiger, frisch zubereiteter 100 g Rindfleisch-Patty auf dem Holzkohlengrill gegrillt

Kostenlose Auswahl

- Salat
- Tomaten
- Essiggurken
- Cheddar
- Raclette Käse

Wähle aus folgenden zusätzlichen Zutaten:

- Schinken
- Salami
- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Speck
- Spiegelei
- Extra Cheddar
- Extra Raclette Käse
- Geröstete Zwiebel
- Champignons

Zusatzkosten pro Zutat: 2.00.-

Saucen:

- Cocktailsauce
- BBQ-Sauce

Beilagen:

Pommes Frites

GETRÄNKE

Offene Getränke

Wasser (mit)	3 dl / 5 dl	4.40 / 5.60
Wasser (ohne)	3 dl / 5 dl	4.40 / 5.60
Coca Cola	3 dl	4.40
Coca Cola Zero	3 dl	4.40
Citro	3 dl	4.40
Rivella (Rot)	3 dl	4.40
Eistee	3 dl	4.40
Apfelschorle	3 dl	4.40

Flaschengetränke

Mineralwasser (mit / ohne)	0.5 dl	6.10
Coca Cola	3.3 dl	5,10
Cola Cola Zero	3.3 dl	5,10
Fanta Orange	3.3 dl	5,10
Sprite	3.3 dl	5.10
Rivella (Rot / Blau)	3.3 dl	5.10
Apfelschorle	3.3 dl	5.10
Schweppes Tonic	2.0 dl	5.10
Bitter Lemon	2.0 dl	5.10
San Bitter	2.0 dl	5.10
Orangensaft	3,3 dl	5,50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal
Alle Preise verstehen sich in Fr. inkl.8,1 % MwSt.

Warme Getränke

Kaffee	4.40
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	5.40
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	5.60
Tee (verschiedene Sorten)	4.40
Heisse Schokolade	4.40
Kalte Schokolade	4.40
Ovomaltine	4.40
Punch (Orangen – Apfel – Rum)	4.40
Coretto	6.40

Bier

Stange		3 dl	4.50
Kübel		5 dl	5.90
Flasche Bier (Feldschlösschen)	4.8%	5 dl	6.20
Alkoholfreies Bier (Feldschlösschen)		3.3 dl	4.70
Weissbier (Schneider Weisse)	5.4%	5 dl	6.20
Most Möhl Klarer	4.0%	5 dl	6.50
Most Möhl Klarer -Alkoholfrei		5 dl	6.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal
Alle Preise verstehen sich in Fr. inkl. 8,1 % MwSt.

Aperitif

Martini Bianca / Rossi	15%	4cl	7.50
Campari Bitter	23%	4cl	7.50
Cynar	16%	4cl	7.50
Appenzeller		4cl	7.50
Pernod		4cl	7.50
Sambuca		2cl	7.50
Aperol		4cl	7.50

Long Drinks

Whisky Cola		12.50
Bacardi Cola		12.50
Gin Tonic		12.50
Campari Orange		10.50
Cynar Orange		10.50
Wodka Orange		11.50
Aperol Spritz		9.50

Grappa

Brunello	40%	11.50
Grappa Amarone	41%	12.50

Amari

Ramazotti	30%		7.00
Vieille Prune			8.50
Limoncello	30%		7.00

Spitituossen

Kirsch	37.5%	2cl	7.00
Williams	43.0%	2cl	7.00
Whisky Balantines	40.0%	4cl	10.50
Whisky Red Label	40.0%	4cl	10.50
Chivas	40.0%	4cl	12.50
Vodka	40.0%	4cl	9.50
Bacardi Rum	40.0%	4cl	9.50
Calvados Morin	40.0%	2cl	9.50
Ameretto di Saronno	28.0%	2cl	7.00
Amaro Averna	32.0%	2cl	7.00
Vieille Prune	41.0%	2cl	9.50
Remy Martin V.S.O.P.	40.0%	2cl	10.50
Baileys	17.0%	2cl	8.50