



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

[WWW.GASTHOF-ZIMMERMANN.CH](http://WWW.GASTHOF-ZIMMERMANN.CH)

## **Willkommen im Landgasthof zum Zimmermann**

### **Kulinarische Genüsse frisch vom Holzkohlegrill**

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

### **Weitere Spezialitäten:**

- Hausgemachte Cordons bleus in vielfältigen Variationen
- 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!

## 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

Rindstatar (*serviert mit Toastbrot und Butter*) 28.50

### Dressing

- *French*
- *Italienisch*
- *Balsamico-Olivenöl*

## **FLEISCHGERICHTE**

### **Schwein**

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

### **Kalb**

Wienerschnitzel	38.50
Zürcher Geschnetzeltes	41.00
Fitnesssteller mit zartem Schnitzel	41.00

### **Poulet**

Poulet-Schnitzel paniert	25.50
Poulet-Schnitzel an Rahmsauce	26.50
Fitnesssteller mit zartem Schnitzel	26.50

### **Beilagen**

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

### **Fleisch Herkunftsnachweis**

- Rindfleisch: USA, Südamerika, Australien
- Kalb: Schweiz
- Schweinefleisch: Schweiz
- Poulet: Schweiz, Brasilien
- Crevetten: Nordsee

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)**

<b>Cordon Bleu</b>	<b>Poulet</b>	<b>Schwein</b>	<b>Kalb</b>
<b>Klassische Cordon Bleu</b> <i>(gefüllt mit Hinterschinken und Käse)</i>	30.50	32.50	42.50
<b>Banane JO Corden Bleu</b> <i>(gefüllt mit Hinterschinken, Raclette-Käse, Banane)</i>	30.50	32.50	42.50
<b>Appenzeller Cordon Bleu</b> <i>(gefüllt mit Mostbröckli, Appenzeller Käse)</i>	34.50	36.50	46.50
<b>Bauer Cordon Bleu</b> <i>(gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Hirtenkäse, Peperoncini)</i>	30.50	32.50	42.50
<b>Carbonara Cordon Bleu</b> <i>(gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Ei und Käse)</i>	30.50	32.50	42.50
<b>Bündner Cordon Bleu</b> <i>(gefüllt mit Hinterschinken, Bündnerfleisch, Mascarpone und Käse)</i>	32.50	34.50	44.50
<b>Zimmermann Cordon Bleu</b> <i>(gefüllt mit Hinterschinken, Zwiebeln, scharfer Salami und Käse)</i>	31.50	33.50	43.50
<b>Fiorentina Cordon Bleu</b> <i>(gefüllt mit Blattspinat, Raclette-Käse, Knoblauch)</i>	30.50	32.50	42.50
<b>Stinkerli Cordon Bleu</b> <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 Holzkohlegrill gegrillt serviert mit frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken und Käse (Cheddar, Raclette-Käse).

#### **Wählen Sie Ihre zusätzlichen Zutaten (je 2.00 CHF):**

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

#### **Saucen:**

- Cocktailsauce
- BBQ-Sauce

#### **Beilagen(im Preis inbegriffen):**

- Pommes Frites
- Rösti-Kroketten
- Country Potatoes

## **PASTA**

### **Spaghetti & Penne**

**Napoli** 18.50

*Hausgemachte Tomatensauce*

**Aglio e Olio** 19.50

*Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncini*

**Carbonara** 21.50

*Speck, Zwiebeln, Eier mit Rahmsauce*

**Vegi** 20.50

*Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Brokkoli, Zucchini*

## **KINDERMENÜ**

**Schnippo** 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 Holzkohlegrill gegrillt serviert mit frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken und Käse (Cheddar, Raclette-Käse).

### **Saucen:**

- Cocktailsauce
- BBQ-Sauce

**Beilage (im Preis inbegriffen):** Pommes Frites

# GETRÄNKE

## Offene Getränke

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

## Flaschengetränke

<b>Mineralwasser (mit / ohne)</b>	0.5 dl	<b>6.10</b>
<b>Coca Cola</b>	3.3 dl	<b>5.10</b>
<b>Cola Cola Zero</b>	3.3 dl	<b>5.10</b>
<b>Fanta Orange</b>	3.3 dl	<b>5.10</b>
<b>Sprite</b>	3.3 dl	<b>5.10</b>
<b>Rivella (Rot / Blau)</b>	3.3 dl	<b>5.10</b>
<b>Apfelschorle</b>	3.3 dl	<b>5.10</b>
<b>Schweppes Tonic</b>	2.0 dl	<b>5.10</b>
<b>Bitter Lemon</b>	2.0 dl	<b>5.10</b>
<b>San Bitter</b>	2.0 dl	<b>5.10</b>
<b>Orangensaft</b>	3,3 dl	<b>5.50</b>

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	4.0%	5 dl	6.50
Most Möhl -Alkoholfrei		5 dl	6.50



## **Aperitif**

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

## **Long Drinks**

<b>Whisky Cola</b>		<b>12.50</b>
<b>Bacardi Cola</b>		<b>12.50</b>
<b>Gin Tonic</b>		<b>12.50</b>
<b>Campari Orange</b>		<b>10.50</b>
<b>Cynar Orange</b>		<b>10.50</b>
<b>Wodka Orange</b>		<b>11.50</b>
<b>Aperol Spritz</b>		<b>9.50</b>

## **Grappa**

<b>Brunello</b>	<b>40%</b>	<b>11.50</b>
<b>Grappa Amarone</b>	<b>41%</b>	<b>12.50</b>

## **Amari**

<b>Ramazotti</b>	<b>30%</b>		<b>7.00</b>
<b>Vieille Prune</b>			<b>8.50</b>
<b>Limoncello</b>	<b>30%</b>		<b>7.00</b>

## **Spitituossen**

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

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