

Bier frisch vom Fass**Zeughauskeller Hausbier**

Amberbier, Turbinenbräu Zürich

Zeughauskeller Dunkel

Brauerei Uster

Goldsprint Lager

Turbinenbräu Zürich

Orion India Pale Ale

Turbinenbräu Zürich

Braufrisch

Feldschlösschen unfiltriert

Appenzeller Quöllfrisch  **NEU**
alkoholfrei**Mass**

1.0lt

16.00

Pitcher

1.5lt

24.00

Apéro**Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco und Mineral

Gin Tonic

Tanqueray und Tonic Water

Gespritzter Weisswein

süß oder sauer

Prosecco Impero

Treviso DOC

Prosecco Impero

Treviso DOC

Sour Beer Tipp

Appenzeller Sauerbier mit Himbeeren 4.0% Vol.

Sanbitter

alkoholfrei

Flaschenbiere**Zeughauskeller Spezialbier**

Amberbier, Bügelflasche, Stadtbühler Gossau 5.4% Vol.

Appenzeller Quöllfrisch 

Naturtrüb, Bügelflasche 4.8% Vol.

🔥 Bier Flambée mit Feuerwasser 🔥**Schneider Weisse**

Original dunkles Hefeweizenbier 5.4% Vol.

Schneider Aventinus

Dunkles Weizenstarkbier 8.0% Vol.

Münchner Weisse

Hofbräu helles Weissbier 5.1% Vol.

Züri-Hell 

Brauerei Uster 5.0% Vol.

Sour Beer

Appenzeller Sauerbier mit Himbeeren 4.0% Vol.

Ginger Beer Tipp

Appenzeller 2.4% Vol. Leichtbier

Chimay Grand Réserve

Starkbier 9.0% Vol.

Hanfblüte 

Appenzeller 5.2% Vol.

Maisgold 

Einsiedler Maisbier 5.0% Vol.

Turbinenbräu – alkoholfrei NEU

handwerklich hergestelltes Bier

Weissweine

1dl 7.5dl

Riesling x Sylvaner

Stadt Zürich 2024

Epesses Lavaux AOC

Chasselas 2023 / 2024

Sauvignon blanc

Südsteiermark Wohlmuth, Österreich 2023 / 2024

Chardonnay Domaine Miselle

Côtes de Gascogne, Frankreich 2024

Châteauneuf du Pape

Domain de Saint Siffrein Frankreich 2023

Rosé

1dl 7.5dl

Mythos Rosé

Landolt Zürich 2024

Rotweine

1dl 7.5dl

Nobler Blauer Hauswein

Pinot Noir, Auslese, Nadine Säxer 2023

Maienfelder

Pinot Noir, Hermann, Graubünden 2021 / 2022

Tre Corti

Merlot Barrique Ticino DOC 2023

Ripasso Valpolicella

Superiore DOC, Monte del Fra Italien 2021

Ribón Crianza Empfehlung

Ribera del Duero, Spanien 2021



handwerklich hergestelltes Bier

Hausgemachte Suppen

12 Bouillon mit Flädli

13 Saisonsuppe



Salate	
16 Kopfsalat	8.00
17 Kopfsalat Mimosa	9.00
298 Nüsslisalat	9.00
299 Nüsslisalat Mimosa	10.00
19 Gemischter Salat	9.50
227 Coleslaw Salat	6.50

Kalte Gerichte

Beefsteak Tartar

mild oder scharf zubereitet, garniert mit Salat,
serviert mit Toast und Butter



215 kleine Portion (Vorspeise)

216 grosse Portion

24.00

32.00

25 Rohschinken, Bündnerfleisch und Hobelkäse

24.50

22 Rohschinken

19.00

23 Bündnerfleisch

21.00

24 Hobelkäse

15.00

Wurst-Käse-Salat

30 mit Cervelat, Käsewürfel, Tomatenwürfel, Mischsalat und Ei

23.50

28 zusätzlich garniert mit verschiedenen Salaten

25.00

29 Wurstsalat mit Cervelat, Tomatenwürfel, Mischsalat und Ei

16.50

31 Börsensalat, Cervelatsalat würzig angemacht, serviert mit Rösti

23.00

Gold Bürlí

1.70

Butter

0.50

Hausspezialitäten

48	Geschnetzelte Kalbsleber "es hät solang's hät" frische Kalbsleber kurz angebraten	36.00
46	Wiener schnitzel zartes Kalbsschnitzel paniert, knusprig gebraten Tipp: zusätzlich serviert mit Preiselbeersauce	36.50 +1.80
47	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an einer delikaten Weissweinsauce mit Rahm und Champignons	36.50
279	Kalbs-Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und würzigem Gruyére-Käse, paniert, knusprig gebraten	38.00
49	Schweins-Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und würzigem Gruyére-Käse, paniert, knusprig gebraten	32.00

Eine Beilage nach Wahl: Rösti, Pommes frites, Nudeln, Reis oder Gemüse

44	Bürgermeister Schwert 400 g marinierte Babybeef-Paillards um die Schwertklinge gewickelt und fettarm gebraten, dazu eine grosse Schüssel Mischsalat, Rösti oder Pommes frites, sowie Knoblauchcurry- und Barbecuesauce	88.00
zum Teilen für 2 Personen		



42	Ganze Schweinshaxe "es hät solang's hät" mariniert mit frischen Kräutern, im Ofen gebraten, abgelöscht mit dunklem Fassbier, serviert mit frischem Kartoffelsalat	33.00
43	Rindfleischmöckli Rindfleischwürfel gebraten und überbacken mit einer köstlichen hausgemachten Knoblauch-Currysauce, serviert mit Reis	36.00
41	Schweinsbraten "es hät solang's hät" saftig gebraten, mit Kräutern mariniert und serviert mit Kartoffelsalat	29.00
40	Zanderfilets im Knusperteig gebacken serviert mit Salzkartoffeln und Sauce Tartare	31.00
alternativ serviert mit Rösti, Pommes Frites oder Gemüse		+3.50

Wurst Spezialitäten serviert mit frischem Kartoffelsalat



50	Original Zürcher Kalbsbratwurst die klassische Bratwurst an feiner Zwiebelsauce	20.00
311	Zwingli Wurst eine reine Schweinsbratwurst mit einer würzigen Kräutermischung und Pistazienstücke, nach altem traditionellen Rezept in Anlehnung an 1519, serviert mit feiner Zwiebelsauce	22.00
54	Wiediker "Roschtbratwurst" (2 Stück) mageres Schweinefleisch, verschiedene Gewürze und frische Bergkräuter geben dieser Wurst das das "besondere Aroma", serviert mit kräftigen Jus	22.50
52	Ungarischer Paprika «Schnägg» eine Schweinsbratwurst mit Paprika, für alle, die es rassig gewürzt mögen	24.00
66	Waadtländer Saucisson die Wurstspezialität "par Excellence" aus erstklassigem Schweinefleisch, körnigem Speck, Weisswein und traditioneller Gewürzmischung, ihr Aroma erhält sie nicht zuletzt durch die langsame Räucherung, dazu servieren wir Sauerkraut und Salzkartoffeln	29.00
59	Augustiner Schüblig Züri-Schüblig aus Rind- und Schweinefleisch, hergestellt nach alter Tradition	19.50
222	Zeughauskeller Wurstspieß eine Exklusivität mit Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Paprikawurst, Bärlauchwurst und Hauswurst bereichert mit Peperoni und Speck, serviert mit Zwiebelsauce	31.00
	Zeughauskeller «Kanonenputzer» Bratwurst am Meter, hervorragende Waadtländer Spezialität aus reinem Schweinefleisch	
53	ca. ½ Meter 500 Gramm für 2 Personen	44.00
453	ca. 1 Meter 1000 Gramm für 4 Personen	88.00
	alternativ serviert mit Rösti, Pommes Frites oder Gemüse	+3.50
67	zusätzlich eine Portion Sauerkraut	8.50



52



53

Immer wieder beliebt

91	Älplermagronen	21.50
	Innerschwiizer Spezialität mit Kartoffelwürfel, Zwiebelschweize und Rahmsauce	
98	Tipp: zusätzlich mit einer Portion hausgemachtem Apfelmus	+ 5.00
272	Zeughauskeller-Burger	28.00
	2x 120 g Burger aus 100% Rindfleisch mit Coleslaw Salat, Röstzwiebeln, Speck und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes frites	
341	Incredible Burger	26.50
	Vegi Burger mit Coleslaw Salat, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes frites	

Leichte Gerichte

81	Kalbspaillard	35.00
	vom Grill, serviert mit Gemüse	
83	Poulet "Gschnätzlets"	32.50
	von Swiss Gourmet, in rassigem Jus und frischen Kräutern, serviert mit Gemüse	
95	Pouletbrüstchen	28.00
	von Swiss Gourmet, paniert oder grilliert, innen zart und saftig, serviert auf Blattsalat	

Auf Wunsch auch serviert mit **Kartoffelsalat, Rösti, Pommes frites, Nudeln oder Reis**



Kalte Getränke – offen

	2dl	4dl
Eistee mit Eis und Zitrone	3.20	5.20
Apfelsaft	3.20	5.20
Apfelschorle	3.20	5.20
Sprite	3.20	5.20
Coca Cola	3.20	5.20
Orangensaft	3.80	6.00
Himbeersirup	1.50	3.00

Kalte Getränke - Flasche

Coca Cola	3.3dl	5.00
Coca Cola Zero	3.3dl	5.00
Fanta	3.3dl	5.00
Rivella rot	3.3dl	5.00
Rivella blau	3.3dl	5.00
Sprite	3.3dl	5.00
Kinley Tonic Water, Bitter Lemon	2dl	5.00
Apfelwein Möhl Bügelflasche, 4% Vol.	5dl	7.50
Apfelwein Möhl alkoholfrei	5dl	7.50
Tomatensaft Michel	2dl	5.00
Traubensaft rot	2dl	5.00
Valser Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	5dl 1lt	6.00 9.50

Heisse alkoholhaltige Getränke

Kaffeefertig / Kafi-Lutz mit 2.5cl Träsch (Obstbranntwein)	6.50
Kaffeefertig / Kafi-Lutz mit 2.5cl Pflümli	8.50
Schwyzer Kaffee mit 2.5cl Kirsch und Rahm	8.50
Irish Coffee mit 4cl Whisky und Rahm	10.50

Whiskys und Cognac

Swiss Highland , 40% Vol. Appenzeller Single Malt	4cl	9.50
Tullamore Dew Irish , 40% Vol.	4cl	7.50
Cognac Henessy , 40% Vol.	2cl	7.00

Kaffee

Kaffee crème oder nature	4.80
Kaffee coffeinfrei crème oder nature	4.80
Espresso crème oder nature	4.80
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Milchkaffee (Schale)	4.80
Milch warm oder kalt	2.50
Ovomaltine	4.80
Schokolade Caotina	4.80
Tee Eilles	4.80
Darjeeling Royal, Pfefferminz, Kräutergarten, Grüntee Asia Superior, Kamille, Sommerbeeren, Vita Orange, Verveine	

Aperitifs

Gin Tonic	11.00
Tanqueray und Tonic Water	
Martini , 15% Vol. weiss oder rot	4cl 6.00
Campari , 23% Vol.	4cl 6.00
Appenzeller , 29% Vol.	4cl 6.00
Jägermeister , 35% Vol.	4cl 5.00
Campari Orange	9.50
Sanbitter alkoholfrei	4.50

Gebrannte Wasser

Grappa , 40% Vol. Berta	2cl	8.50
Grappa , 43% Vol. Brunello, Aldo	2cl	8.00
Kirsch , 41% Vol.	2cl	6.50
Williams , 41% Vol.	2cl	6.50
Pflümli , 41% Vol.	2cl	6.50
Vieille Prune , 40% Vol.	2cl	7.00
Kernobstbranntwein , 45% Vol.	2cl	5.50
Vodka , 40% Vol. Absolut	4cl	6.50
Amaretto di Saronno , 28% Vol.	4cl	7.50