



Stadt Zürich

Gesundheitszentren für das Alter



Speisekarte
Restaurant
Rondino
Frühling/Sommer 2025

Genuss im Zentrum.

Vorspeisen

Bunt gemischt: unsere Salatauswahl

Gerne dürfen Sie sich an unserer Buffet-Insel nach Lust und Laune Ihre eigene Salatkomposition zusammenstellen. Der Brotkorb steht ebenfalls bereit.

MINI	<i>(nur als Beilage zu à la carte Menus oder Rondino-HIT)</i>	Fr. 3.–
MIDI	mittlerer Teller	Fr. 8.50
MAXI	grosser Teller	Fr. 13.50

Ein kraftvoller Start: aus dem Suppentopf

"Soup du jour"- unser Tagesangebot

oder

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Einlage

MINI Schale	<i>(nur als Vorspeise zu allen Menus und Rondino-HIT)</i>	Fr. 3.–
MAXI Schale	als eigenständige, kleine Mahlzeit	Fr. 6.–

Köstlichkeiten ohne Fleisch

Unsere Haus-Spezialität:

Vegetarischer Hackbraten nach "Rondino" Art	Fr. 24.50
Herzhaft gewürzt, an Weissweinsauce serviert mit hausgemachten Quarkspätzli	

Tortellini di ricotta e spinaci

Napoletana – die Originalen an fruchtiger Tomatensauce	Fr. 16.–
Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum	
Filippo - die Klassischen an edler Weissweinsauce	Fr. 16.–
Rahm, wenig Knoblauch, geröstete Mandelblättchen, Parmesan	

Rondino Klassiker

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Fr. 32.50

An mit Weisswein verfeinerter Champignons-Rahmsauce
Dazu unsere hausgemachten Quark-Spätzli

Schweins Cordon bleu «Lindenbach»

Fr. 22.50

Mit saftigem Kochschinken und würzigem Gruyère AOP gefüllt und
in knusprige Panade gehüllt, mit Zitronenschnitz serviert
Pommes frites

Auf Wunsch auch als Kalbs Cordon bleu erhältlich

Fr. 29.50

Riz Casimir mit Pouletfleisch

Fr. 21.–

An hausgemachter Currysauce und fruchtiger Garnitur,
serviert im Reisring

Schnitzel Favoriten

aus der edlen Kalbsoberschale geschnitten

Das Klassische – knusprig paniert

Ganz bodenständig, mit Zitronenschnitz und Pommes frites

Fr. 32.–

Das Edle – à la crème

Mit Champignons-Rahmsauce und hausgemachten Quarkspätzli

Fr. 32.–

Das Leichte – vom Grill

Mit würziger Kräuterbutter und reichhaltiger Salatvariation

Fr. 32.–

Alle Schnitzel Favoriten sind auch mit Schweinefleisch erhältlich

Fr. 25.–

Fisch Spezialitäten

Orientalisches Fisch Curry

Alaska Seelachs, Hoki und Wildlachs, aromatisch gewürzt
Serviert mit Trockenreis und gerösteten Mandelblättchen

Fr. 24.–

«Zander-Chnusperli» aus der Schweiz, im Fangchörbli

Fr. 23.–

Im Bierteig gewendet, mit Pommes Frites und Sauce Tartare

Etwas Farbe zum Menu?

Kleine Schale mit Gemüse-Trio

Zu allen obigen Gerichten als zusätzliche Beilage erhältlich

Fr. 5.–

Für di Chliine bis 12 Jahr

Unser Menü-Quartett: Speisen wie die Grossen

Auswahl aus vier Hauptspeisen

«Goldgräbertäler»

Poulet-Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

Fr. 6.–

oder

«Neptun's Fanghörbli»

Fischchnuschperli mit Pommes frites und Tartarsauce

Fr. 6.–

oder

«Spätzli-Pfanne»

Grossmami's Quarkspätzli mit cremiger Pilzli –Rahmsauce

Fr. 6.–

oder

«Mamma Maria's»

Tortellini, mit feiner Tomatensauce, Reibkäse

Fr. 6.–

Himbeer-Sirup soviel ihr mögt

Gratis

Zum Dessert git's es feins Schatztruhe-Glacé.

Fr. 3.50

Deklarationen

Kalb – Herkunft: Schweiz | Schwein – Herkunft: Schweiz | Poulet – Herkunft: Schweiz
| Fleischerzeugnisse – Herkunft / Produktion: Schweiz |
Zander– Herkunft / Zucht: Schweiz |
Fisch – Herkunft: Niederlande NL FAO67/FAO81/FAO67

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur Herkunft tierischer Produkte, zu möglichen Allergenen und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle Preise in Fr. inkl. 8.1% MwSt.

Genuss im Zentrum.

Desserts

Süßes für den Gluscht nach dem Essen – oder einfach so.

Tiroler Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Fr. 9.50
Cassata classica – ein Dessert Evergreen aus Italien	Fr. 9.50
Grossmuetter's Brännli Crème	Fr. 4.50
Emmentaler Meringues (2 Stk.) mit frischgeschlagenem Rahm	Fr. 4.50
Meringues – Glace mit frischgeschlagenem Rahm	
eine Kugel Glacé nach Wahl	Fr. 6.50
zwei Kugeln Glacé nach Wahl	Fr. 9.50
Affogato al caffè (Eine Kugel Vanilleglacé, mit Espresso übergossen)	Fr. 6.50
Hausgemachte Fruchtwähe im Tagesangebot (es hätt, solangs hätt..)	Fr. 4.50
Rahmtupfer	Fr. 1.–
Grosse Portion Rahm	Fr. 2.–

Wir verwenden nur frisch geschlagenen Rahm. Kein Sprühdosenprodukt.

Glacé à la carte

Entdecken Sie erfrischende Coupes und Frappés auf unserer Mövenpick Glacékarte mit grosser Auswahl.

Für den kleinen Hunger

ab 13:30 Uhr erhältlich

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Linsensuppe «Gärtnerinnen Art» (ohne Fleisch)	Fr. 8.–
Etwas deftiger, mit feinen Wienerli-Rädli in der Suppe	Fr. 9.50

Vom Brättli

Waldfäscht Lyoner-Rugel, mit Brot, Senf und Essiggurken	Fr. 9.–
«Uetliberg-Z'Vieri» mit Trockenfleisch, Charcuterie und Ei	Fr. 12.50
Zusätzlich mit kleiner Käseauswahl serviert	Fr. 15.50
Chnolibrot, würzig, chüschtig und frisch aus dem Ofen	Fr. 8.–

Als Beilage oder einfach so

Portion Pommes frites	Fr. 5.50
Für den grossen Appetit	Fr. 7.50

Fuuschtbrot – Sandwich: nach Wahl belegt und garniert

Zur Auswahl stehen Schinken / Schinken-Käse / Käse / Salami / Trutenbrust / Lyoner	Fr. 8.–
---	---------

Bewährt und beliebt

Wienerli (1 Paar) mit Senf und Huusbrot serviert mit Pommes frites	Fr. 6.50 Fr. 12.–
Birchermüesli, auf Wunsch mit Rahmtupfer	
Kleine Schale	Fr. 4.50
Grosse Coupe-Schale	Fr. 7.–
Fruchtwähe...es hätt solang's hätt!	Fr. 4.50
Mit einer grossen Portion frisch geschlagenem Rahm	Fr. 5.50