



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 (nur als Beilage zu à la carte Menus oder Rondino-HIT)	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 (nur als Vorspeise zu allen Menus und Rondino-HIT)	Fr. 3.–
MAXI Schale als eigenständige, kleine Mahlzeit	Fr. 6.–

## Köstlichkeiten ohne Fleisch

### Unsere Haus-Spezialität:

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

### Tortellini di ricotta e spinaci

Napoletana – die Originalen an fruchtiger Tomatensauce Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum	Fr. 16.–
--	----------

Filippo - die Klassischen an edler Weissweinsauce Rahm, wenig Knoblauch, geröstete Mandelblättchen, Parmesan	Fr. 16.–
---	----------

# 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** Fr. 32.–  
Ganz bodenständig, mit Zitronenschnitz und Pommes frites

**Das Edle – à la crème** Fr. 32.–  
Mit Champignons-Rahmsauce und hausgemachten Quarkspätzli

**Das Leichte – vom Grill** Fr. 32.–  
Mit würziger Kräuterbutter und reichhaltiger Salatvariation

*Alle Schnitzel Favoriten sind auch mit Schweinefleisch erhältlich* Fr. 25.–

# Fisch Spezialitäten

**Orientalisches Fisch Curry** Fr. 24.–  
Alaska Seelachs, Hoki und Wildlachs, aromatisch gewürzt  
Serviert mit Trockenreis und gerösteten Mandelblättchen

**«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** Fr. 5.–  
Zu allen obigen Gerichten als zusätzliche Beilage erhältlich

# Für die Chliine bis 12 Jahr

## Unser Menü-Quartett: Speisen wie die Grossen

Auswahl aus vier Hauptspeisen

### «Goldgräbertäller»

Poulet-Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

Fr. 6.–

oder

### «Neptun's Fangchörbli»

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 Brännti 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 Zusätzlich mit kleiner Käseauswahl serviert	Fr. 12.50 Fr. 15.50
Chnoblibrot, 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.–
---	----------------------

## Bircher Müesli

Kleine Schale	Fr. 4.50
Grosse Coupe-Schale	Fr. 7.–
Fruchtwähe...es hätt solang's hätt! Mit einer grossen Portion frisch geschlagenem Rahm	Fr. 4.50 Fr. 5.50