



... schön, sind Sie heute bei uns ...



Gasthaus zur Waage

Zürcherstrasse 15, 5210 Windisch | +41 56 450 11 11
gasthaus-zur-waage.ch | @gasthaus_zur_waage



Gasthaus zur Waage

Immer auf den Spuren der Saison...
Was wächst aktuell? Alt oder vergessen?
Wir lieben Herausforderungen!

Manche Kreationen sind neu interpretiert und entsprechen nicht den gängigen Gewohnheiten. Ist Ihnen etwas fremd an unseren Gerichten? Wir freuen uns daher immer, wenn Sie uns ansprechen und wir Ihnen die Ideen auf den Tellern persönlich genauer beschreiben können.

Hauseigene Herstellung ist für uns äusserst wichtig. Daher kann es durchaus vorkommen, dass einzelne Produkte "leer gegessen" sind und wir wieder neu produzieren dürfen. Da wir auch viel Wert auf Qualität legen, ist es auch möglich, dass einzelne Komponenten vor dem Service nicht unseren Ansprüchen genügen. In solch einem Fall sehen wir davon ab, Ihnen dies zu servieren und bieten Ihnen eine Alternative zu dem ursprünglichen Produkt an.

Foodwaste ist für uns ein wichtiges Thema. Aus diesem Grund sind unsere Portionsgrössen dementsprechend angepasst.

An dieser Stelle danken wir Ihnen für Ihr Verständnis, dass wir aus betriebswirtschaftlichen und auch konzeptionellen Gründen unsere Gerichte nicht einfach nach den jeweiligen Geschmacksvorlieben umplanen können.

Gerne teilen Sie uns bereits bei Ihrer Reservation allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten mit. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne.



Gasthaus zur Waage

Bewusster Umgang mit all unseren Ressourcen.

Nachhaltiges Denken beeinflusst uns jeden Tag.
Daher haben wir uns bewusst für eine Anlage zur Aufbereitung des Wassers entschieden. Durch diese Änderung haben wir massiv den Verbrauch von PET und Glas reduziert und zollen somit unserer Erde den verdienten Respekt. Dank hochwertiger Technologie & Produkte wird unser HuusWasser gefiltert und gleichzeitig mit Magnesium veredelt.
Wasser in höchster Qualität.

Ein wertvolles sowie gesundes & gut bekömmliches Brot gehört bei uns zum Start in den Wohlfühl-Genuss dazu. Aus diesem Grund stellen wir unsere verschiedenen Sorten selbst her mit einer Teigführung von mindestens 8 bis zu 20 Stunden. Die dafür hochwertigen Mehle aus regionalem Getreide beziehen wir direkt von der Mühle Scherz bzw. von der Lindmühle in Birmenstorf.

Regionale Lieferanten unseres Vertrauens

Fleisch:

Metzgerei Lüthi aus Hausen

Aargau – Kalb & Rind

Fische & Geflügel:

Bianchi aus Zufikon

Kanada – Hummer ; Norwegen – Skrei

Grossbritannien – Jakobsmuschel

Tagesfisch – variabel

Karfreitags - Menü



Vorspeise

Hummerbisque

Ei, Trüffel

Zwischengang

Gebratene Jakobsmuschel

Kartoffel, Spinat, Aioli

Hauptgang

Filet vom Skrei

Bärlauch-Tagliatelle, Randen-Fenchel-Püree, Champagnerschaum

Dessert

Birne

am Tisch flambiert

Torroncino, gebrannte Mandel

Menüpreis CHF 85.-

Ostersonntags - Menü



Vorspeise

Bärlauch-Süppchen

Zwischengang

Hausgemachte Tagliatelle

Morchel, Frischkäse, Tomate

Hauptgang

Duo vom Schweizer Lamm
aus der Winterwander-Herde
Fregola Sarda, Jus, Babykarotte


Dessert



Rosenwasser-Eclair
Kokos-Chia-Pudding, Litschisirup

Menüpreis CHF 85.-


Kleinigkeiten zum Starten



Blattsalat  CHF
mit Hausdressing garniert mit gepickeltem Gemüse und Croûtons 12.00

Kalter Tafelspitz   CHF
dünn aufgeschnitten 22.00
mit Vinaigrette, mariniertem Rettich und Kren

Lassen Sie unseren Chef arbeiten...

Klassisches hausgemachtes Rindstatar *am Tisch zubereitet*  CHF
von der Aargauer *Dry-Aged Huft* 34.00
mit Essiggurke, Kaper, Zwiebel und Petersilie
dazu 4 Scheiben hausgebackenes Baguette oder Toast
mit Rum oder Whisky + 4.00

für d Suppetiger

Bouillon vom Tafelspitz CHF
mit Einlage und Markbeintasche 16.50

aufgeFischt - aufgetischt



CHF

Tagesfisch (es het solangs het)

Täglich frisch geliefert von *Bianchi* aus Zufikon.
Unser Service informiert Sie gerne.

Tagespreis

vom Land und Feld

Der Tafelspitz *im Kupferpfännli*



mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Kren

44.00

Einer Legende nach geht die Bezeichnung Tafelspitz auf Kaiser Franz Joseph zurück. Dieser pflegte fast täglich zu Mittag gemeinsam mit seinen Beratern und Generälen an einer grossen Tafel das Gesottene vom Rind zu speisen. Seine Majestät nahm den Platz an der Spitze der Tafel ein. Für die Hofköche galt es, das beste Stück für den Kaiser auszuwählen. Da der Kaiser an der Spitze der Tafel sass, benannte man es Tafelspitz.

Oftmals wird allerdings Tafelspitz mit Siedfleisch verwechselt. Es besteht jedoch ein markanter Unterschied zwischen diesen beiden Stücken:
Tafelspitz wird aus dem Rindshuftdeckel und Siedfleisch aus der Schulter gemacht.

Hausgemachte Reismudeln



mit karamellisierten Shiitake-Pilzen, Erdnuss-Ingwer-Sauce und Knoblauch-Glacé

32.00

Esterhàzy Zwiebelrostbraten

Aargauer Dry - Aged Entrecôte kurzgebraten

mit Pommes frites, Wintergemüse, Jus, Speck, Kapern & Röstzwiebeln

59.00



CHF

Wiener Schnitzel

45.00

paniertes Kalbsschnitzel mit frischem Kartoffelsalat,
Kürbiskernöl und kaltgerührte Preiselbeeren

Die Bezeichnung *Wiener Schnitzel* findet sich erstmals in einem Kochbuch von 1831. Für diese Spezialität wird das dünne Kalbsfleisch im Schmetterlingsschnitt aufgefaltet, leicht gesalzen, zuerst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und schliesslich in Semmelbröseln gewendet (hier in der Waage verwenden wir ausschliesslich Semmelbröseln von Kaisersemmeln direkt aus Österreich). Die Brösel dürfen dabei nicht angedrückt werden, damit die Panierung trocken bleibt und *soufflieren* kann, also das Schnitzel nach dem Backen nur locker umhüllt. Anschliessend werden die Schnitzel sofort in der Pfanne goldgelb gebacken und müssen dabei im Fett schwimmen. Während des Backens wird das Schnitzel mehrfach leicht in der Pfanne hin&her geschwenkt und somit geht die Panierung etwas auf.

Kleiner Hunger? Kleines Wiener Schnitzel !

36.00

kleines paniertes Kalbsschnitzel mit frischem Kartoffelsalat,
Kürbiskernöl und kaltgerührte Preiselbeeren

**Unserem Chef darf auch jetzt nicht langweilig werden.
Er bereitet für Sie am Tisch zu...**

Klassisches hausgemachtes Rindstatar

46.00

von der Aargauer *Dry-Aged Huft*
mit Essiggurke, Kaper, Zwiebel und Petersilie

dazu 6 Scheiben hausgebackenes Baguette oder Toast

mit Pommes frites statt Baguette

+ 6.00

mit Rum oder Whisky




+ 6.00

Süsse Versuchungen



	CHF
Flambierter Palatschinken <i>am Tisch</i> mit Marillenschnaps und einer Kugel Vanilleglacé	23.00
Kleiner Kaiserschmarren dazu Fruchtröster am Tisch flambiert mit Alter Haus-Zwetschke	12.50 +8.00

Der Kaiserschmarren – im Zentrum zahlreicher Gerüchte. Eines davon berichtet von einer kaiserlichen Jagd, die in einer Hütte endete, wo der Senner (auch Kaser genannt) dem Kaiser einen «Kaserschmarren» vorsetzte. Der Kaiser war angeblich so begeistert, dass er das Gericht kurzerhand in «Kaiserschmarren» umtaufte.
Tatsächlich historisch belegt ist allerdings, dass Franz Joseph I. bei seinen Jagdausflügen einen Kaiserschmarren durchaus zu schätzen wusste.

Tagesdessert ...verraten wir Ihnen gern.	Tagespreis
Wiener Kafi 2 Kugeln Vanilleglacé mit heissem Kaffee übergossen und Rahmhaube	15.50
Kafi Soferl 1 Kugel Vanilleglacé mit heissem Espresso übergossen und Rahmhaube	10.50
Glacé von <i>Giolito</i>  Vanille, Schokolade, Fior di Latte, Caffé Barista, Caffé Bianco, Haselnuss, Pistazie, Marroni, Zimt, Torroncino	5.00 pro Kugel
Sorbets von <i>Giolito</i>   Zitrone, Mango, Birne, Mandarine, Grapefruit, Erdbeer mit Rahm	5.00 pro Kugel +2.00