



... 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

Auf den Spuren der Saison...  
sind wir auf interessante Gemüsesorten gestossen.  
Alt oder vergessen? Mitnichten!

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

### Fleisch, Fische & Geflügel:

Bianchi aus Zufikon

Vietnam (Wildzucht Mangroven) – Riesengarnele

Norwegen – Skrei ; Kanada – Hummer

Appenzell – Lamm

Tagesfisch – variabel

# Wohlfühl - Menü für 2 Personen



## Vorspeisen

### **Umami-Tofu-Sphäre**

Shiitake, Rettich, Wasabi

### **Gelbe Tomatensuppe**

Rosmarin, Minze, Parmesan

## Zwischengang

### **Hausgemachte Bärlauch-Tagliatelle**

Peperoni-Ginschaum, Bärlauch, Peperoni

### **2erlei vom Skrei**

Kartoffel, Hummer, Fenchel

## Hauptgang

### **Appenzeller Kräuterlamm-Ragoût**

Speck, Balsamico, Mangold, Fregola Sarda, Bärlauch, Bergamotte

## Dessert

### **Matcha-Pistazien-Panna Cotta**

Amaretto

**Gerne servieren wir Ihnen unser Menü in 4 bis 6 Gängen  
von CHF 71 bis CHF 114.**

**Ihre Bestellung hierfür nehmen wir bis 20 Uhr an.**

# Kleinigkeiten zum Starten



## Umami-Tofu-Sphären



mit Shiitakepilzen, Rettich-Dashi-Gelee und Wasabi-Schaum

CHF

21.00

*Dashi* bzw. *Dashi-Brühe* ist eine der wichtigsten Bestandteile der japanischen Küche und wird als Grundlage für das Umami-Aroma betrachtet. Ob als Basis für Suppen, Sauce oder als Würzmittel – *Dashi* ist unverzichtbar. Im Gegensatz zu anderen Vorgehensweisen werden die Zutaten bei einer *Dashi*-Brühe nicht über lange Zeit hinweg ausgekocht, sondern geben in nur wenigen Minuten ihr Aroma an das heisse Wasser ab. Das Timing für ein perfektes Ergebnis ist hier sehr wichtig.

Ursprünglich besteht *Dashi* aus Bonito (Fisch), Kombu (Seetang) und Wasser. Für eine vegetarische/vegane Variante werden hierfür jedoch Shiitakepilze verwendet – so auch bei uns.

## Surf & Turf 2.0



*Carpaccio vom Aargauer Rinds-Flank Steak & Riesengarnele*  
mit Ruccola, Parmesan, Aioli, Kapernapfel und Honig

19.00

## Blattsalat



mit Hausdressing garniert mit gepickeltem Gemüse und Croûtons

12.00

## Kalter Tafelspitz



*dünn aufgeschnitten*

mit Sauce tartare und Kren

22.00

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.

# Kleinigkeiten zum Starten



CHF

Lassen Sie unseren Chef arbeiten...

**Klassisches hausgemachtes Rindstatar am Tisch zubereitet**  
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 Suppe tiger

**Bouillon vom Tafelspitz**  
mit Einlage und Markbeintasche

16.50

**Gelbe Tomatensuppe**  
mit Rosmarin-Minze-Gel und Parmesan-Espuma



14.00

Wir haben wieder eine alte Sorte bei ProSpecieRara gefunden:

Die *gelbe Ananastomate* ist eine sehr alte Sorte und stammt aus dem Bundesstaat Kentucky in den Vereinigten Staaten von Amerika. Sie hat sehr festes Fleisch und enthält wenig Kerne. Geschmacklich sind diese Tomaten sehr reichhaltig und süß mit einem geringen Säuregehalt.



CHF

**Tagesfisch (es het solangs het)**

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

Tagespreis

**2erlei vom Skrei**

mit Kartoffel-Mille-feuille, Hummeröl und luftigem Fenchel

38.00

... oder auf der altherwürdigen Silberplatte serviert...

**Ganzer Fisch *am Tisch filetiert***

*gerne auf Vorbestellung – geben Sie uns 24h Zeit*  
mit passender Sauce und Beilagen nach Wahl

abhängig von der Auswahl

Japanischer Wolfsbarsch... Turbot... St.Pierre... Loup de mer...  
Lachs... Rascasse... Knurrhahn...

Klingt alles spannend, oder?

Es gibt so viele wunderbare Möglichkeiten einen ganzen frischen Fisch geniessen zu können.

Sie sind zu viert? Warum nicht einen ganzen Fisch als Vorspeise teilen?  
Zu zweit unterwegs? Hier passt der ganze Fisch optimal als Hauptgang.

Wir freuen uns sehr darauf, Ihnen bei der Auswahl behilflich sein zu dürfen.



CHF  
**Der Tafelspitz im Kupferpfännli**   
mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Kren 44.00

**Appenzeller Kräuterlamm - Ragoût**   
*im Speckmantel* 43.00  
mit Balsamico, Mangold-Fregola Sarda-Rolle, Bärlauch und Bergamotten-Mayonnaise

Die *Bergamotte* gehört in die Gattung der Zitruspflanzen und findet erste Erwähnungen in der Mitte des 17. Jh. Die Frucht wird weniger als Obst verwendet, sondern hauptsächlich wegen der ätherischen Öle (grünes Gold) angebaut, die in der Schale enthalten sind. Das Bergamottenöl spielt vor allem in der Parfümindustrie eine Rolle, wird aber auch zum Aromatisieren von Tees (Earl Grey) verwendet. 90% der Weltproduktion an *Bergamotte* werden entlang eines schmalen, 100 km langen Küstenstreifens zwischen dem Ionischen und dem Tyrrhenischen Meer in Kalabrien angebaut.

**Und heute?** Tagespreis  
... dieses Gericht hat unser Team in der Küche speziell parat.

**Hausgemachte Bärlauch-Tagliatelle**   
mit Peperoni-Ginschaum, Bärlauchpesto und eingelegter Peperoni 28.00

**Esterhàzy Zwiebelrostbraten** 59.00  
*Aargauer Dry - Aged Entrecôte kurzgebraten*  
mit Pommes frites, Frühlingsgemüse, Speck, Kapern, Jus & Röstzwiebeln

**Möchten Sie gerne zu zweit in den Genuss eines Zwiebelrostbratens kommen? Wir servieren Ihnen gerne...**

**Esterhàzy Entrecôte Double am Tisch tranchiert** 59.00  
*in 2 Gängen serviert und ab 2 Personen bestellbar* pro Person



CHF

## Wiener Schnitzel

45.00

paniertes Kalbsschnitzel dazu frischer Kartoffelsalat mit Gurke & Radiesli, steirisches 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 Kaisersemeln 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 dazu frischer Kartoffelsalat mit Gurke & Radiesli, steirisches 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
<b>Matcha-Pistazien-Panna Cotta</b>   mit Amarettogranita (alkoholfrei) und "Glassplitter"	13.50
<b>Tapioka-Pudding</b>  mit Bärlauchsorbet, Sesamcrunch und Karamellsauce	12.50
<b>Flambierter Palatschinken <i>am Tisch</i></b> mit Marillenschnaps und einer Kugel Vanilleglacé	23.00
<b>Kleiner Kaiserschmarren</b> 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.

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