

Grüezi, Servus und herzlich Willkommen

ZU

« füürig ge Waagtes »

im



Gasthaus zur Waage

Liebe Gäste

Schön, sind Sie heute bei uns!

In unsrer urchig-modernen Beiz servieren wir Ihnen normalerweise traditionelle Österreichische und Schwizer Chuchi. Ab sofort heizen wir jedoch mittwochs so richtig ein und servieren unsere Spezialitäten ausschliesslich vom Grill.

Wir legen grossen Wert auf Qualität sowie auf frische Verarbeitung und verwenden deshalb überwiegend regionale Produkte. So ist es nur naheliegend, dass wir mit Lieferanten aus der nahen Umgebung zusammenarbeiten – sei es unser Metzger, der Gemüsebauer oder der Beck um nur einige zu nennen – und unsere Köche daraus mit viel Liebe zum Detail feine Gerichte kreieren.

Wir freuen uns sehr, dass Sie gemeinsam mit uns die Region stärken und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihr Waage – Team

Folgen Sie uns auf  oder 



Gasthaus zur Waage

Kleinigkeiten zum Starten

	CHF
« <i>Sommersalat</i> » an Zitrusdressing mit Erdbeeren und gepfefferten Zitrusfrüchten	14.00
« <i>Markbeinschiffli</i> » mit geröstetem Baquette	14.00
« <i>Blattsalat</i> » an Hausdressing mit allerlei Gemüsepickles und Croûtons	9.50
« <i>Gemischter Salat</i> » an Hausdressing und Croûtons	12.00

Gerne können Sie als Alternative zum Hausdressing Balsamico Bianco, Aceto Crema Rosso & Öl wünschen.



Gasthaus zur Waage

Für d Suppetiger

CHF

« Tagessuppe »

Fragen Sie unseren Service.

Fleischlos vom Grill glücklich

Grillierte « Honigkarotten »

in Orangen-Ingwerglasur

17.00

vegetarische « Tagesspezialität »

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.



Gasthaus zur Waage

*aufge **Fischt** – grilliert aufgetischt*

CHF

« *Black Tiger* » Riesencrevettenspieße

23.00

« *Dorade Royale* »

Ganze Dorade mit Zitrone und Kräutern

28.00

« *Tagesfisch* »

Unser Service informiert Sie gerne.

*Unsere **Klassiker***

...die dürfen einfach nicht fehlen

« *Wiener Schmitzel* » nicht vom Grill 😊

Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

35.00

Aargauer Dry – Aged « *Rindsentrecôte* »

48.00



Gasthaus zur Waage

Lust auf Grill - Fleisch

CHF

« Tages - Hit »

Sprechen Sie uns darauf an...

« Rib Eye » vom Kalb

45.00

« Picanha »

32.00

« Pouletbrust »

23.00

« Waage Burger »

36.00

Dry - Aged « Rindshuft » im Brioche-Bun auf knackigem Salat mit Chimichurri, Büffelmozzarella, Röstzwiebeln und Tomaten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne.

Herkunft unseres Fleisches und unserer Fische:

Schweiz:

Rind, Kalb, Poulet

Europa:

Dorade - Griechenland ; Black Tigers - Vietnam ; Tagesfisch variabel



Gasthaus zur Waage

Auswahl zu Ihrem Wunschgericht

« Beilagen »

	CHF
Kartoffelsalat	7.00
Maiskolben	6.00
Baked Potatoe mit Sour Cream	6.00
Pommes frites	6.00
Grillgemüse-Spiesschen	6.00
Grillierter Lattich mit Zitronendressing	7.00
Blattsalat – Bowl	6.50
Champignon-Spiesse	6.00

« Saucen »

BBQ	3.00
Kräuterbutter	3.00
Chimichurri	3.00
Sour-Cream mit Kräuter	3.00
Sweet Chili	3.00
Curry Mayonnaise	3.00
Preiselbeeren	3.00
Ketchup	3.00
Mayonnaise	3.00



Süsse Versuchungen zum Schluss

CHF

« Tagesdessert »

... verraten wir Ihnen gern.

kleiner « Kaiserschmarrn »

mit Zwetschgenröster

10.50

Darf` s es bisselr mehr sein? Fragen Sie uns nach weiteren Grössen.

13.50 / 20.00

auf Wunsch am Tisch flambiert mit Vieille Prune

+ 7.00

« rotes Schmatzerl »

Erdbeer-Rhabarber-Törtchen mit Sauerrahm-Rosapfeffer-Glacé

14.50

« dunkle Verführung »

hausgemachter Schoko-Brownie mit Vanilleglacé und Schlagobers

14.50

« Wiener Kafi »

2 Kugeln Vanilleglacé im heissen Kaffee und Rahmhaube

14.00

« Kafi Soferl »

1 Kugel Vanilleglacé im heissen Kaffee und Rahmhaube

10.00

« Glacé » von Giolito

Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Fior di Latte
Zitronensorbet, Mangosorbet und weitere Sorten

pro Kugel 4.50

mit Rahm

+ 1.50