



... 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 30 Stunden. Die dafür hochwertigen Mehle aus regionalem Getreide beziehen wir direkt von der Mühle Scherz bzw. von der Lindmühle in Birmenstorf.

## Herkunft

### Fleisch, Fische & Geflügel:





Kalb, Rind & Schwein – Schweiz

Poulet – Alpstein

Fisch – variabel

# Kleinigkeiten zum Starten



	CHF
<b>Blattsalat</b>  mit Hausdressing und Croûtons	9.50
<b>Gemischter Salat</b>  Blattsalat an Hausdressing mit verschiedenen Salaten und Croûtons	12.50
<b>Kalter Tafelspitz</b>   <i>dünn aufgeschnitten</i> mit Gemüsevinaigrette und Kren	20.00

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.

## Hierfür braucht es ein klein wenig Zeit:

<b>Markbeinschiffli</b> <i>der Knochen zum Auslöffeln</i> mit geröstetem Hausbrot	14.00
---	-------

# 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 hausgebackenes Brot

mit Rum oder Whisky

+ 4.00

## für d Suppe tiger

**Bouillon vom Tafelspitz**  
mit Einlage

16.50

**Tagessuppe**  
... wir informieren Sie gerne

10.50



**Bärlauch - Tagliatelle**  CHF  
*von uns hergestellt*  
mit Morcheln, Bärlauchpesto, Cashewcrème & Kürbiskernöl 35.00

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

**Altwiener Zwiebelrostbraten** CHF  
*Aargauer Dry - Aged Entrecôte kurzgebraten*  
mit Pommes frites, Gemüse, Jus & Röstzwiebeln 59.00

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

**Klassisches hausgemachtes Rindstatar**  CHF  
von der Aargauer Dry-Aged Huft 46.00  
mit Essiggurke, Kaper, Zwiebel und Petersilie dazu hausgebackenes Brot

mit Pommes frites + 6.00

mit Rum oder Whisky + 6.00



CHF

## **Wiener Schnitzel**

45.00

paniertes Kalbsschnitzel dazu frischer Kartoffelsalat mit Apfel & Essiggurkerl, 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 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 !**

34.00

kleines paniertes Kalbsschnitzel dazu frischer Kartoffelsalat mit Apfel & Essiggurkerl, steirisches Kürbiskernöl und kaltgerührte Preiselbeeren

## **Lieber Schwein? Schnitzel Wiener Art**

28.00

paniertes, souffliertes Schnitzel vom Säuli dazu frischer Kartoffelsalat mit Apfel & Essiggurkerl, steirisches Kürbiskernöl und kaltgerührte Preiselbeeren

## **Paprikahendl nach Burgenländischer Art**

32.00




vom *Alpsteiner Poulet* in *Paprikasauce* dazu Nockerln (Spätzli) und Sauerrahm

# Süsse Versuchungen



	CHF
<b>Topfen-Knödel</b> mit süssen Butterbröseln und Preiselbeersauce	8.50
<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» umbtaufte.  
Tatsächlich historisch belegt ist allerdings, dass Franz Joseph I. bei seinen Jagdausflügen einen Kaiserschmarren durchaus zu schätzen wusste.

<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, Caffé Barista, Caffé Bianco, Zimt, Haselnuss, Pistazie, Chili-Cranberry-Schokolade und Panettone (glutenhaltig)	5.00 pro Kugel
<b>Sorbets von <i>Giolito</i></b>   Mango und Birne	5.00 pro Kugel
mit Rahm	+2.00