

Bereits im 13. Jahrhundert trieben Salzleute in der Gegend rund um die Marktgasse ihren Handel. Um 1442 kam das ursprünglich „Wetzwilerhaus“ am Limmatquai in den Besitz der Salzleute. Diese gaben ihm das Emblem des Bergbaus, eine Haue (Houw, Salzhouw) und nannten es fortan „Haus zur Haue“. Zu jener Zeit war auch die Grempler-Zunft in diesem Haus sesshaft und hatte hier ihre Trinkstube. 1487 erwarben die Grempler unter ihrem Zunftmeister Hans Waldmann das „Kürschnerhaus zum Kämeltier“ am Münsterhof, von wo auch der heutige Name „Zunft zum Kämbel“ stammt

In den weiteren Jahrhunderten wechselte das Haus mit dem markanten Erker viele Male den Besitzer und auch seine Fassade. Rund 200 Jahre gehörte es der Familie Hirzel. Aus jener Zeit stammt auch der Hirsch, deren Wappentier, der noch heute auf der Zinne des Hauses thront.

Dank eines glücklichen Zufalls konnte das Haus zur Haue 1956 von einem Kämbel-Zünfter gekauft werden. Nur wenige Wochen später wurde dieses in den Besitz der neu gegründeten **Gesellschaft zum Kämbel in der Haue** überführt. So kehrte die Zunft zum Kämbel, rund 500 Jahre nachdem sie ihre Trinkstube hatte, wieder in das Haus am Limmatquai zurück. 1970 wurde der Zunftsaal eingebaut, 1970 die Gaststube im Erdgeschoss. Nach einer sanften Auffrischung lädt diese als gemütliches Speis- und Tranklokal heute wieder zum Geniessen und Verweilen ein.

*Salt people were trading in the area around Marktgasse as early as the 13th century. Around 1442, the original "Wetzwilerhaus" on the Limmatquai came into the possession of the salt people. This gave him the emblem of mining, a Houe (Houw, Salzhouw) and henceforth called it "Haus zur Houe". At that time, the Grempler guild was also based in this house and had their drinking room here. In 1487, the Gremplers, under their guild master Hans Waldmann, acquired the "Kürschnerhaus zum Kämeltier" at the Münsterhof, from which the current name "Zunft zum Kämbel" comes*

*In the centuries that followed, the house with the striking bay changed hands and its facade many times. It belonged to the Hirzel family for around 200 years. The deer, their heraldic animal, which is still enthroned on the battlement of the house, also dates from that time.*

*Thanks to a fortunate coincidence, the Haus zur Haue was bought by a Kämbel guild member in 1956. Just a few weeks later, it was transferred to the newly founded **Gesellschaft zum Kämbel in der Haue**. The Zunft zum Kämbel is returning to the house on Limmatquai around 500 years after it had its drinking room. In 1970 the guild hall was built in, and in 1970 the dining room on the ground floor. After a gentle refreshment, this invites you to enjoy and linger as a cozy place to eat and drink.*

## SALAT & SUPPE

### **ZunftHaus-Salat**

Blattsalat garniert mit Karotten, Radieschen, Gurken, Tomaten und Brot Croutons

*Salad with carrots, radish, cucumber, tomatoes and bread crouton*

14.00

### **Kürbissuppe**

Serviert mit Brot Croutons,  
Kürbiskernöl und Kürbiskerne

*Pumpkinsoup served with bread croutons, pumpkin oil and pumpkin seeds*

16.00

## VORSPEISEN

### **Rindstatar zur Haue**

serviert Gemüse, Kapern, Eigelbcrème, Brioche Toast und Kresse

*Beef steak tatar served with vegetables, capers, yolk creme and brioche toast*

28.00 / 39.00

### **Lachsteller**

Kräutersalat, Rande, Schwarzbrot Crumb,  
marinierte Zwiebel und Sauerrahm

*Salmon plate served with herb salad, beetroot, marinated onions, and sourcream*

22.00

### **Hummus Kichererbsen**

serviert mit Gartengemüse,  
Zitronen und Gerstensalat

*Hummus served with garden vegetable, lemon and barley salad*

19.00

### **Ceviche Alpen-Zander**

serviert mit Gurken, Nobu-Vinaigrette, Tomatenpurée und Ingwer

*Ceviche walleye served with cucumbers,  
nobu-vinaigrette, tomatoe puree and ginger*

29.00

### **Randen-Salat**

serviert mit Babyspinat und  
gerösteten Nüssen

*Beetroot salad served with baby spinach  
roasted nuts*

15.00

## VEGETARISCH & VEGAN

### **Tagliatelle schwarzer Trüffel**

serviert mit einem pochierten Ei, Spinat und Belper Knolle

*Homemade pasta served with black truffle,  
poched egg, spinach and belper knolle*

36.00

### **Geschmorten Blumenkohl**

serviert mit Süsskartoffelcreme, marinierten Zwiebeln,  
Schmorgemüse, Burre-Blanc und Kresse

*Braised Cauliflower served with sweet potato cream,  
marinated onions, Braised vegetables, burre blanc and watercress*

29.00

### **Steinpilze und Trüffel Risotto Aquarello**

serviert mit Parmesan –Cracker und Kresse

*Porcini Mushrooms and Truffles Risotto Aquarello  
Served with Parmesan crackers and watercress*

32.00

## FLEISCH

### **Kalbssteak**

serviert mit hausgemachter Röstistange und Gemüse,  
dazu Portweinjus

*Veal steak served with homemade hash browns and vegetables,  
with port wine jus*

54.00

### **Geschmorte Kalbsbäckli**

serviert mit Süsskartoffelcreme, Schmorgemüse, Eingelegte Äpfel  
und marinierte Zwiebeln

*Braised veal cheeks  
served with sweet potato cream, braised vegetables, pickled apples and marinated onions*

49.00

### **Das Haue Kalbskotelett**

serviert mit Kartoffeln Boulanger und Sauce Bearnaise

*the Haue veal cutlet  
Served with Potato Boulanger and Bearnaise Sauce*

62.00

Herkunftsdeklaration  
Kalbfleisch CH  
Rindfleisch CH / AUS  
Geflügel CH

Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern oder  
Antibiotika erzeugt worden sein.

alle Preise inkl. MWST in CHF

## FISCH

### **Pulpo**

serviert auf Cannellini Bohnen Creme  
mit geräucherte Paprika

*pulpo served on cannellini bean cream  
with smoked paprika*

44.00

### **Alpen-Zanderfileit**

serviert mit St. Galler Püree,  
Geschmorte Randen und Kräutersalat

*alpine walleye served with St. Gallen puree,  
Braised beets and herb salad*

56.00

Herkunftsdeklaration  
Tintenfisch PO  
Alpen-Zander CH

alle Preise inkl. MWST in CHF

# DESSERT

## **Amalfi Lemon Tart**

Worte können dieses Dessert nicht beschreiben – probieren zum Glauben!

*Words can not describe this sweet – try it to believe!*

18.00

## **Creme Brulée**

Bourbon-Vanillecreme mit Rohrzuckerglasur und Waldbeeren

*Bourbon-Vanille-Creme, cane sugar and berries*

18.00

## **Bento Box**

Schokolade-Fondant mit Vanille-Eis

*Chocolate souffle served with vanilla ice*

18.00

## **Eiskaffe**

*Ice – Coffe*

14.00

## **Schweizer Käseauswahl**

serviert hausgemachtem Früchtebrot und Senffrüchte

*selected Swiss cheeses, served with bread and mustard fruits*

24.00

## **Glace und Sorbet**

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Angebot

*ask our employees for the offer*

5.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

alle Preise inkl. MWST in CHF