

Willkommen im Zunfthaus zur Haue

Liebe Gäste,

es freut mich sehr, Sie hier im Zunfthaus zur Haue begrüßen zu dürfen.

Mein Team und ich legen großen Wert auf eine Küche, die Tradition und Genuss verbindet – frisch, saisonal und mit viel Liebe zum Detail.

Entdecken Sie unsere Spezialitäten und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Unser **Zunftsaal** bietet zudem den idealen Rahmen für private Feiern, Firmen- anlässe oder besondere Events. Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Und wenn die Sonne scheint, heißen wir Sie herzlich auf unserer **Sommerterrasse** willkommen – ein wunderbarer Ort, um mitten in der Stadt entspannte Momente zu genießen.

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Herzlich,
Christian Rizzo

Dear guests,

It is my pleasure to welcome you to the Zunfthaus zur Haue.

Together with my team, I am committed to a cuisine that combines tradition and enjoyment – fresh, seasonal, and prepared with great care.

Discover our specialties and let us treat you to a memorable dining experience. Our Zunftsaal is also the perfect venue for private celebrations, corporate events, or special occasions. Feel free to ask us for more details.

And in the summer, we invite you to relax on our terrace, a hidden gem in the heart of the city.

Wishing you a delightful time with us.

Warm regards,
Christian Rizzo

VORSPIESE

Tomate-Brot-Suppe	13.50
Heisse Tomaten-Brot-Suppe	
<i>Hot tomato bread soup</i>	
Grüene Blattsalat	13.50
Grüner Blattsalat serviert mit Hausdressing	
<i>Green lettuce served with house dressing</i>	
Zunfthuus-Salat	17.50
Knackiger Nüsslisalat serviert mit gerösteten Brot-Crôton, Speck und Ei	
<i>Crunchy lambs lettuce served with toasted bread croutons, bacon and egg</i>	
Burrata und Schinke	26.50 / 19.50
Cremige Burrata serviert mit Roh-Schinken, auf Wunsch auch ohne	
<i>Creamy burrata served with ham</i>	
Rinds-Tatar	28.00 / 44.00
Von Hand geschnittenes Rindfilet, serviert mit Butter und getoastetem Brot	
<i>Hand-cut beef fillet made into tartare, served with butter and toasted bread</i>	
Ufschnitt-Plättli	28.00
Fein zusammengestellt mit einer Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten	
<i>Finely composed with a selection of sausage and ham specialties</i>	

TEIGWARE

Nudle-Bolonäs' mit schwarzem Trüffel

32.00

Feine Tagliatelle mit klassischem Rinds-Fleischragù alla Bolognese,
verfeinert mit edlem schwarzem Trüffel

*Fine tagliatelle with classic beef ragù alla Bolognese,
refined with fine black truffle*

Linguini mit Chäs und Päffer

27.00

Linguine in einer cremigen Sauce aus gereiftem Pecorino Romano
und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer

*Linguine in a creamy sauce made from mature Pecorino Romano
and freshly ground black pepper*

Obergine-Uflauf

29.00

Zart gebratene Auberginenscheiben, geschichtet
mit fruchtiger Tomatensauce, Basilikum und Parmesan
*Tender fried eggplant slices, layered with fruity tomato sauce,
basil and Parmesan*

Risotto mit Saison-Pilzen und Burrata

35.00

Cremiges Risotto mit frisch gebratenen Pilzen der Saison,
mit cremiger Burrata

*Creamy risotto with freshly roasted seasonal mushrooms
and creamy burrata*

FISCH

Riese-Crevette

46.00

Black-Tiger Riesencrevetten gebraten in Olivenöl,
Knoblauch und leicht gewürzt mit Peperoncino
dazu serviert mit Reis

*Pan-seared Black Tiger prawns in olive oil, garlic, lightly seasoned with chili flakes,
served with rice*

Tuna-Stiik

44.00

Rosagebratener Tuna-Steak im Mandelmantel,
serviert mit Spinat,

*Pink fried tuna steak in an almond coating
with spinach*

Egli-Chnusperli

33.00

Im Bier-Teig panierte Eglifillet,
serviert mit Sauce Tatar und Kartoffeln

*Crispy beer-battered perch fillet,
served with tartar sauce and potatoes*

FLEISCH

Grillierti Bratwurst mit Rösti	32.00
Kalbs-Bratwurst serviert mit Rösti und Zwiebelsauce	
<i>Grilled veal sausage served with Swiss hash browns and onion sauce</i>	
„Züri-Gschnätzlets“ mit Rösti	46.00
Butterzartes Kalbs-Geschnetzeltes an Pilz-Rahmsauce, dazu goldbraune, hausgemachte Rösti	
<i>Sliced veal “Zurich style” with buttered hash browns</i>	
Panierts Schnitzel mit Pommes	49.00
Fein geklopftes Kalbs-Schnitzel, paniert mit Hausbrot serviert mit Pommes Frites	
<i>Finely beaten veal schnitzel, breaded with breadcrumbs served with pommes allumettes</i>	
Schwiens-Schnitzeli mit Nüdeli	42.00
Schweins-Schnitzel an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Nudeln	
<i>Tender pork schnitzel in a classic cream sauce, served with tagliolini</i>	

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH & I / Rindfleisch CH / AUS* / Schwein CH
Baguette-Brot FR / Glutenfreies Brot FR / Malzbrot DE / Brot Nature DE
Egli DE / Tuna VN / Crevetten VN

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

ALS LETSCHTS

Schoggi-Chueche

14.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille-Eis

Warm chocolate cake served with vanilla ice cream

Huusgmacht Cremeschnitte

15.00

Hausgemachte Cremeschnitte

Homemade cream slice

Affogato

10.50

Vanille-Eis mit Espresso

Vanilla ice cream with espresso

Huusgmachts Tiramisu

15.00

Hausgemachtes Tiramisu

Homemade Tiramisu

Sorbet mit Schuss

12.00

Zitronen-Sorbet mit Vodka oder Pflaumen-Sorbet mit Vieille-Prune

Lemon sorbet with vodka or plum sorbet with Vieille Prune

Chäsplättli

24.00

Verschiedene Käse-Sorten nach Tagesangebot

Various types of cheese according to the daily selection

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber