

# ZUNFTHAUS ZUR WAAG

## Vorspeisen / Starters

**Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust, Glühweinpflaumen und Croutons | 19**

Lamb's lettuce with smoked duck breast, mulled wine plums and croutons

**Duo vom Kalbfleisch und Kürbis, schwarze Baumnüsse und Vinaigrette | 26**

Duo of veal and pumpkin, black walnuts and vinaigrette

**Gebratene Entenleber mit Apfel-Passionsfrucht Crumble,**

**Portweinjus und Brioche | 29**

Roasted duck liver with apple and passion fruit crumble, port wine jus and brioche

**Mit Rotkraut gebeizter Lachs, Crème fraîche und Orangenvinaigrette | 24**

With red cabbage pickled salmon, crème fraîche and orange-vinaigrette

**Waldpilztatar mit frischen Kräutern, Süsskartoffelchip,**

**veganer Crème und Kräuteröl (vegan) | 21**

Mushroom tartare with fresh herbs, sweet potato crisp and vegan cream (vegan)

**Gebratene Jakobsmuscheln mit Randen-Hummus und Chili-Kumquats | 26**

Fried scallops, beetroot hummus and chili-kumquats

## Suppen / Soups

**Kürbis-Orangensuppe (vegan) | 15**

Pumpkin-orange soup (vegan)

**Marronisuppe mit Apfel | 16**

Chestnut soup with apple

## Vegetarisch / Vegetarian

**Hausgemachte Kürbisgnocchi mit geschmortem Hokkaidokürbis,**

**Federkohl und Nusspesto (vegan) | 24 / 36**

Homemade pumpkin gnocchi and braised hokkaido pumpkin with kale and nut pesto

**Tagliolini an Trüffelrahmsauce mit Onsen-Ei | 28 / 40**

Tagliolini with truffle cream sauce and onsen egg

**Randenrisotto mit Flower Sprouts, Belper Knolle | 34**

Beetroot risotto with flower sprouts, Belper Knolle (cheese)

## Fisch / Fish

### **Gebratene Schweizer Felchenfilets mit Rahmsauerkraut und Schlosskartoffeln | 28 / 44**

Fried Swiss whitefish fillets, creamy sauerkraut and "pommes château"

### **Gebratenes Zanderfilet vom «Lago Maggiore» mit Kürbisrisotto sautierten Rosenkohlblättern, Speckchip und Honig-Senf-sauce | 49**

Fried pike perch fillet with pumpkin risotto, bacon, sauteed Brussels sprout leaves with honey mustard sauce

### **Gebratene Seezunge mit Kartoffel-Lauch-Ragout und Café de Paris Pangritata | 62**

Fried sole with potato and leek ragout and Café de Paris pangritata

## Fleisch / Meat

### **Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren | 54**

Viennese Schnitzel with potato-cucumber salad and cranberries

### **Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit oder ohne Kalbsnieren mit Butterrösti | 48**

Sliced veal «Zurich style» with or without calf's kidneys and «Rösti»

### **Schweizer Rindsfilet «Rossini» mit Entenstopfleber, Trüffeljus mit Selleriepüree und geschmorten Karotten | 67**

Swiss beef fillet 'Rossini' with duck foie gras, truffle jus with celeriac puree and braised carrots

### **Lammrückenfilet mit Pistazienkruste an Rosmarin-Balsamico-Jus, Speck-Bohnen und Polentaschnitte | 46**

Lamb saddle filet with pistachio, green beans with bacon, slice of polenta with rosemary-balsamic jus

### **Mit Honig und Pfeffer karamellisiertes Kalbsnierstück, Hagebuttensauce mit Kartoffel-Baumkuchen und Flower Sprouts | 62**

With honey and pepper caramelized veal steak, rosehip sauce with "potato tree cake" and flower sprouts

### **Klassischer Rindstafelspitz mit Wurzelgemüse und geriebenem Meerrettich | 44**

Boiled beef «Tafelspitz» with root vegetables and grated horseradish

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb, Rind, Schwein: Schweiz | Ente: Frankreich | Lamm\*: Australien |

Lachs: Norwegen | Felchen: Schweiz | Zander: Italien | Seezunge: Niederlande | Jakobsmuschel: Japan

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices include tax.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Our employees will gladly provide you with information on allergens.

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

