

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Vorspeisen / Starters

Nüsslissalat 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-Senfsoße | 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 fillet 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

