

# ZUNFTHAUS ZUR WAAG

## Vorspeisen / Starters

### **Nüsslisalat mit Speckpflaumen und Croutons | 19**

Lamb's lettuce with bacon plum and croutons

### **Gebratene Jakobsmuscheln mit Randen-Hummus, Orangenfilets und Chilifäden | 26**

Fried scallops with beetroot hummus, orange supremes and chili threads

### **Gebratene Entenleber mit Zwetschgen, Portweinjus und Brioche | 29**

Fried duck liver with plums, port wine jus and brioche

### **Geräucherter Heilbutt mit Kürbismousse, Apfel und Meerrettich Dip | 26**

Smoked halibut with pumpkin mousse, apple and horseradish dip

### **Waldpilztatar mit frischen Kräutern, Pappadam, veganer Crème und Kräuteröl (vegan) | 21**

Mushroom tartare with fresh herbs, Pappadam, vegan cream and herb oil (vegan)

### **Kalbstatar mit schwarzen Baumnüssen, Glühwein-Aprikozen, Sauerampfer und Brioche | 29**

Veal tartare with black walnuts, mulled wine apricots, sorrel and brioche

## Suppen / Soups

### **Kürbis-Orangensuppe (vegan) | 15**

Pumpkin-orange soup (vegan)

### **Marronisuppe mit Apfel | 16**

Chestnut soup with apple

## Vegetarisch / Vegetarian

### **Hausgemachte Kürbisravioli, Federkohl und Nusspesto (vegan) | 26 / 38**

Homemade pumpkin ravioli, kale and nut pesto

### **Tagliolini mit Trüffelrahmsauce und Onsen Ei | 29 / 41**

Tagliolini with truffle cream sauce and onsen egg

### **Kartoffelgnocchi mit milder Gorgonzolasauce, Birne, karamellisierte Haselnüsse und Flower Sprout | 36**

Potato gnocchi with mild gorgonzola sauce, pear, caramelized hazelnuts and flower sprout

## Fisch / Fish

**Im Ganzen gebratene Seezunge mit Zitronen-Kapernbutter und Safranrisotto | 64**  
Whole fried sole with lemon and caper butter and saffron risotto

**Gebratenes Zanderfilet vom «Lago Maggiore» mit Kürbisrisotto, sautierten Rosenkohlblättern, Speckchip und Honig-Senfsauce | 49**  
Fried pike perch fillet with pumpkin risotto, bacon, sauteed brussels sprout leaves with honey mustard sauce

**Gebratenes Kabeljaufillet an einer Safransauce mit Sepia-Tagliolini und wildem Brokkoli | 45**  
Roasted cod fillet with saffron sauce, sepia tagliolini and wild broccoli

## 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 Entenleber, Trüffeljus, Pommes Allumettes und Pastinakengemüse | 72**  
Swiss beef fillet “Rossini” with duck liver, truffle jus, allumettes fries, and parsnip vegetables

**Gebratenes Lammrückenfilet, Portweinschalotten, Süßkartoffelpüree und Flower Sprouts | 46**  
Roasted lamb fillet, port wine shallots, sweet potato purée and flower sprouts

**Gebratene Entenbrust an einer Orangensauce mit Rotkohl und Schupfnudeln | 48**  
Roasted duck breast with orange sauce, red cabbage and potato noodles

**Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Kartoffelpüree und glasierten Bundkarotten | 52**  
Braised veal cheeks with mashed potatoes and glazed carrots

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

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

Jakobsmuscheln: Japan | Heilbutt: Deutschland | Kabeljau: Island | Seezunge: Niederlande | Zander: Italien

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 nichthormonalen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

