

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Vorspeisen / Starters

Nüsslissalat 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-Aprikosen, 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 Kabeljaufilet 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 nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

