

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Vorspeisen / Starters

Nüsslissalat mit Speck, Croûtons und gehacktem Ei | 19

Lamb's lettuce with bacon, croûtons and chopped egg

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

Fried scallops with beetroot hummus, orange segments and chilli threads

Gebratene Entenleber mit Apfelkompott, Stangensellerie, Crumble, Portweinjus und Brioche | 29

Fried duck liver with apple compote, celery, crumble, port wine jus and brioche

Rauchforellenmousse mit Gurkensud, Pumpernickel und Sauerrahmkaviar | 25

Smoked trout mousse with cucumber broth, pumpernickel and sour cream caviar

Blumenkohl-Couscous mit Haselnüssen, Pistazien, Granatapfel, Avocado und Papadam (vegan) | 20

Cauliflower couscous with hazelnuts, pistachios, pomegranate, avocado and papadam (vegan)

Rindscarpaccio mit Löwenzahn, eingelegten Buchenpilzen und Radiesli | 29

Beef carpaccio with dandelion, pickled beech mushrooms and radishes

Suppen / Soups

Getrübte Selleriesuppe | 17

Truffled celery soup

Tom-Kha-Suppe mit Pilzen (vegan) | 15

Tom Kha soup with mushrooms (vegan)

Vegetarisch / Vegetarian

Tagliatelle mit Frühlingslauch und Morchelrahmsauce | 26 / 38

Tagliatelle with spring onions and morel cream sauce

Erbсенrisotto mit Belper Knolle und Löwenzahn-Kräutersalat | 37

Pea risotto with Belper Knolle cheese and dandelion herb salad

Blumenkohlsteak mit Bärlauchpesto, Karottenpüree und Nüssen (vegan) | 36

Cauliflower steak with wild garlic pesto, carrot purée and nuts (vegan)

Fisch / Fish

Im Ganzen gebratene Seezunge mit Zitronen-Kaperbutter und Safranrisotto | 64

Whole fried sole with lemon and caper butter and saffron risotto

Gebratene Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln | 34 / 49

Fried Swiss perch fillets with almond butter, spinach leaves and boiled potatoes

Gebratenes Skreifilet mit Zitronenschaum, Venere-Risotto und wildem Brokkoli | 46

Fried skrei fillet with lemon foam, Venere risotto 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 | 49

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

Schweizer Rindsfilet mit Portweinjus, Kartoffelterrinen und Zucchettigemüse | 63

Swiss beef fillet with port jus, potato terrine and courgette vegetables

Gebratenes Lammrückenfilet, Balsamicojus, Senf-Kräuter-Kruste, Quinoa und Frühlingszwiebeln | 46

Roasted lamb fillet, balsamic jus, mustard and herb crust, quinoa and spring onions

Klassisches «Boeuf Bourguignon» mit Speck, Perlzwiebeln und Champignons, dazu Mini-Karotten und Kartoffelstock | 46

Beef bourguignon with bacon, pearl onions, and mushrooms, served with mini carrots and mashed potatoes

Geschnetzelte Kalbsleber mit Marsalajus, Salbei und Butterrösti | 42

Sliced veal liver with Marsala sauce, sage and «Rösti»

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

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

Jakobsmuscheln: Japan | Forelle: Dänemark | Skrei: Norwegen | Seezunge: Niederlande | Egli: Schweiz

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 nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

