

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Vorspeisen / Starters

Spinatsalat mit Spargel, Erdbeeren und Coppa | 21

Spinach salad with asparagus, strawberries and coppa

Rindstatar mit gebackenem Markbein und gepickeltem Gemüse | 28

Beef tartare with marrowbone and pickled vegetables

Gebratene Entenleber mit Rhabarber und Hafer-Honig-Crunch | 29

Roasted duck liver with rhubarb and oat-honey crunch

Geräucherter Schwertfisch mit Trevisano, Papayasalat und Miso-Mayonnaise | 22

Smoked swordfish with trevisano, papaya salad and miso mayonnaise

Blumenkohl-Couscous mit Haselnüssen, Pistazien, Granatapfel und Avocado (vegan) | 19

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

Gebratene Jakobsmuscheln mit Randen-Hummus und Orangenfilets | 26

Fried scallops, beetroot hummus and orange fillets

Suppen / Soups

Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen | 17

Cream of asparagus soup with smoked salmon strips

Kokos-Currysuppe (vegan) | 16

Coconut-curry soup (vegan)

Bärlauchsuppe mit Croûtons | 15

Wild garlic soup with croutons

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, grünem und weissem Spargel (vegan) | 26 / 38

Homemade wild garlic gnocchi with sun-dried tomatoes and green asparagus

Zitronen-Risotto mit Mangold und Burrata | 34

Lemon risotto with chard and burrata

Weisser Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise | 44

White asparagus with boiled potatoes and hollandaise sauce

Mit Rohschinken oder Bauernschinken (8.-) / with ham, raw ham (8.-)

Mit Rauchlachs (10.-) / with smoked salmon (10.-)

Fisch / Fish

Gebratene Schweizer Felchenfilets mit Kartoffel-Lauch-Ragout und Mini-Gemüse | 28 / 44

Fried Swiss whitefish fillets with potato and leek ragout and mini vegetables

Gebratenes Lachsfilet mit weissem Spargel, Hollandaise und Bratkartoffeln | 46

Roasted salmon fillet with white asparagus hollandaise sauce and roast potatoes

Gebratene Seezunge mit Safranrisotto und Zitronen-Kapernbutter | 62

Fried sole with saffron risotto and lemon-caper butter

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 mit Thymianjus, geschmorten Karotten und Pommes Allumettes | 58

Swiss fillet of beef with thyme jus, braised carrots and French fries allumettes

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste an Balsamico-Jus, Pimientos de Padrón und Bramata-Polenta | 46

Lamb loin fillet with herb crust on balsamic jus, pimientos de padrón and bramata polenta

Schweinsfilet im Speckmantel mit Honig-Senfsauce, Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel | 45

Pork fillet wrapped in bacon, with mustard honey sauce, rosemary potatoes and green asparagus

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

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

Felchen: Schweiz | Seezunge: Niederlande | Jakobsmuschel: Japan | Lachs: Färöer | Schwertfisch: Italien

Rauchlachs: UK

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

