

# ZUNFTHAUS ZUR WAAG

## Vorspeisen / Starters

**Gegrillter Lattich mit Spargel, Haselnüssen und Kräutervinaigrette | 21**  
Grilled romaine lettuce with asparagus, hazelnuts and herb vinaigrette

**Gebratene Jakobsmuscheln mit Kräuterhummus, Orangenfilets und Chilifäden | 26**  
Pan-seared scallops with herb hummus, orange segments and chilli threads

**Gebratene Entenleber mit Rhabarber, Crumble, Portweinjus und Brioche | 29**  
Pan-seared duck liver with rhubarb, crumble, port wine sauce and brioche

**Geräucherter Schwertfisch mit Trevisano-Radicchio, Papayasalat und Miso-Mayonnaise | 25**  
Smoked swordfish with Trevisano, papaya salad and miso mayonnaise

**Blumenkohl-Couscous mit Haselnüssen, Pistazien, Granatapfel, Avocado und Papadam (vegan) | 20**  
Cauliflower couscous with hazelnuts, pistachios, pomegranate, avocado and papadam (vegan)

**Rindstatar mit gebackenem Markbein, Eigelb-Senf-Crème und eingelegtem Gemüse | 28**  
Beef tartare with roasted marrowbone, egg yolk mustard cream, and pickled vegetables

## Suppen / Soups

**Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen | 17**  
Cream of asparagus soup with smoked salmon strips

**Tom-Kha-Suppe mit Pilzen (vegan) | 15**  
Tom Kha soup with mushrooms (vegan)

**Bärlauchsuppe mit Croûtons | 15**  
Wild garlic soup with croutons

## Vegetarisch / Vegetarian

**Hausgemachte Bärlauch-Ravioli mit Spargel und getrockneten Tomaten (vegan) | 26 / 38**  
Homemade wild garlic ravioli with asparagus and sun-dried tomatoes

**Zitronenrisotto mit Krautstiel und Burrata | 35**  
Lemon risotto with Swiss chard and burrata

## **Badischer weisser Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise | 44**

White asparagus with boiled potatoes and hollandaise sauce

*Mit Rohschinken oder Bauernschinken | +8 With cured or country ham*

*Mit Rauchlachs | +10 / with smoked salmon*

## Fisch / Fish

### **Gebratene Schweizer Felchenfilets «Luzerner Art» mit Spinat und Salzkartoffeln | 28 / 44**

Pan-seared Swiss whitefish fillets "Lucerne style" with spinach and boiled potatoes

### **Gebratenes Lachsfilet mit weissem Spargel, Hollandaise und Bratkartoffeln | 46**

Pan-seared salmon fillet with white asparagus, hollandaise sauce and roasted potatoes

### **Gebratenes Steinbuttfilet mit Safranrisotto, Mini-Gemüse und Kräuteröl | 62**

Pan-seared turbot fillet with saffron risotto, baby vegetables and herb oil

## 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 Thymianjus, Kartoffelterrinen und Pak Choi | 63**

Swiss beef fillet with thyme jus, potato terrine and pak choi

### **Gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuter-Senf-Kruste, Balsamicojus, Pimientos de Padrón und Bramata | 46**

Roasted lamb loin with herb crust, balsamic jus, Pimientos de Padrón and bramata

### **Kalbssteak mit Morchelsauce, grünem Spargel und Thymiankartoffeln | 62**

Veal steak with morel sauce, green asparagus and thyme potatoes

#### Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb, Rind, Schwein: Schweiz | Lamm\*: Australien | Ente: Frankreich | Rauchlachs: Norwegen | Lachs: Island

Jakobsmuscheln: Japan | Schwertfisch: Italien | Steinbutt: Spanien | Felchen: 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 nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

