

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Vorspeisen / Starters

Hirschschinken mit Friséesalat, gebratenen Kräuterseitlingen, Birne und Kräutersauce | 24

Venison ham with frisée salad, pan-fried king oyster mushrooms, pear and herb sauce

Gebratene Entenleber mit karamellisierten Aprikosen und Brioche | 29

Pan-fried duck liver with caramelized apricots and brioche

Pfirsichtarte mit fein gehobeltem Gruyère und Speck | 22

Peach tart with bacon and finely shaved Gruyère

Gebratene Jakobsmuscheln auf einem Karotten-Vanille-Püree | 24

Pan-fried scallops on carrot and vanilla purée

Orangen-Fenchel-Salat mit Apfel und Rauchmandeln (vegan) | 18

Orange and fennel salad with apple and smoked almonds (vegan)

Gebeizter Lachs auf einer Kräuterwaffel mit mariniertem Rotkohl | 22

Marinated salmon on a herb waffle with marinated red cabbage

Suppen / Soups

Kürbis-Orangensuppe (vegan) | 15

Pumpkin and orange soup (vegan)

Gurkenkaltschale mit geräuchertem Forellenfilet und Forellenkaviar | 16

Chilled cucumber soup with smoked trout fillet and trout roe

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Ravioli mit gebratenen Eierschwämmli und schwarzem Trüffel (vegan) | 26 / 38

Homemade ravioli with pan-fried chanterelles and black truffle (vegan)

Hausgemachte Quark-Pizokel mit Kürbis und sautiertem Federkohl | 36

Homemade quark pizokel with pumpkin and sautéed kale

Vegetarischer Herbststeller: Rotkohl, Pilzrahmsauce, Birne, Rosenkohl, Spätzli und Preiselbeeren | 36

Vegetarian autumn platter: red cabbage, mushroom cream sauce, pear, Brussels sprouts, spätzli and cranberries

Fisch / Fish

Seezunge mit Café de Paris Crunch, Salzkartoffeln und Spinat | 63

Sole with Café de Paris crunch, boiled potatoes and spinach

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbisrisotto und Rosenkohlblättern | 48

Pan-fried pike-perch fillet with pumpkin risotto and Brussels sprout leaves

Gebratenes Kabeljaufilet mit Beurre Blanc, Kartoffel-Meerrettichpüree, Krautstiel und Kräuteröl | 44

Pan-fried cod fillet with beurre blanc, horseradish mashed potatoes, Swiss chard 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» served with or without calf's kidneys and «Rösti»

Schweizer Rindsfilet mit Thymianjus, Eierschwämmli, gebratenem Speck und Pommes Allumettes | 63

Swiss beef fillet with thyme jus, chanterelles, fried bacon and Pommes Allumettes

Lammkoteletts mit Pistazienkruste, Ratatouille und Salbei-Malfatti | 48

Lamb chops with a pistachio crust, ratatouille and sage malfatti

Kalbsvoressen mit Kartoffelknödel und Mini-Gemüse | 44

Veal stew with potato dumplings and baby vegetables

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb, Rind, Schwein: Schweiz | Ente: Frankreich | Lamm*: Australien | Hirschschinken: Niederlande | Forelle: Schweiz | Seezunge: Niederlande | Jakobsmuschel: Japan | Lachs: Norwegen | Zander: Niederlande | Kabeljau: Island

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.

