

# ZUNFTHAUS ZUR WAAG

## Vorspeisen / Starters

**Nüsslisalat mit Kürbiskerndressing, Speck, Datteln und Ziegenfrischkäse | 20**  
Lamb's lettuce with pumpkin seed dressing, bacon, dates and goat cheese.

**Marinierter Kürbis mit Apfel-Selleriesalat und Hirschschenken | 22**  
Marinated pumpkin with apple, celery salad and venison ham

**Gebratene Entenleber mit Zwetschgen, Portweinjus und Brioche | 29**  
Roasted duck liver with plums, port wine jus and brioche

**Mit Rotkraut gebeizter Lachs, Crème fraîche und Orangenvinaigrette | 24**  
With red cabbage pickled salmon, crème fraîche and orange-vinaigrette

**Waldpilztatar mit frischen Kräutern, Süsskartoffelchip und veganer Crème und Kräuteröl (vegan) | 21**  
Mushroom tatar with fresh herbs, sweet potato crisp and vegan cream (vegan)

**Gorgonzola-Frischkäsecrème mit Chicorée und Trauben | 19**  
Gorgonzola cream cheese with chicory and grapes

## Suppen / Soups

**Kürbis-Orangensuppe (vegan) | 15**  
Pumpkin-orange soup (vegan)

**Marronisuppe mit Apfel | 16**  
Chestnut soup with apple

## Vegetarisch / Vegetarian

**Hausgemachte Kürbisgnocchi mit geschmortem Hokkaidokürbis, Federkohl und Nusspesto (vegan) | 24 / 34**  
Homemade pumpkin gnocchi and braised hokkaido pumpkin with kale and nut pesto

**Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer-Birne, Rosenkohl und Waldpilzen | 34**  
Vegetarian plate with red cabbage, cranberry pear, Brussels sprouts and wild mushrooms

## Fisch / Fish

### **Gebratene Schweizer Felchenfilets mit Beurre Rouge, Blattspinat und Schlosskartoffeln | 28 / 44**

Fried Swiss whitefish fillets with tomato and beurre rouge, leaf spinach and “pommes château”

### **Gebratenes Zanderfilet vom «Lago Maggiore» mit Kürbisrisotto, sautierten Rosenkohlblättern, Speckchip und Honig-Senf-sauce | 49**

Fried pike perch fillet with pumpkin risotto, bacon, sauteed Brussels sprout leaves with honey mustard sauce

### **Gebratener Kabeljau mit Rahmwirsing und Kartoffelstock an Safransauce | 44**

Fried cod with cream savoy cabbage, mashed potatoes and saffron sauce

## 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»

### **Rindsfilet mit blauen Kartoffeln und Kräuterseitlingen | 62**

Beef filet with blue potatoes and king oyster mushrooms

### **Lammrückenfilet mit Pistazienkruste, gebratener Polenta und geschmorten Randen an Rosmarin-Balsamico-Jus | 46**

Lamb saddle filet with pistachio, roasted polenta, braised beetroot on rosemary-balsamic jus

### **Rehgeschnetztes an Gin-Wildrahmsauce mit Spätzli, Waldpilzen, Rotkraut und glasierten Marroni | 48**

Sliced venison with gin infused cream sauce, spaetzle, wild mushrooms, red cabbage and glazed chestnuts

### **Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeersauce, Haselnuss-Schupfnudeln, Rotkraut, Preiselbeer-Birne | 52**

Saddle of venison with cranberry sauce, hazelnut potato-noodles, red cabbage, cranberry pear

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb, Rind, Schwein: Schweiz | Hirschschinken: Niederlande | Ente: Frankreich | Lamm: Australien | Reh & Hirsch: Österreich | Lachs: Norwegen | Felchen: Schweiz | Zander: Italien | 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.

