

# ***Die Vorspeiserln***

***Grüner Kopfsalat*** **8**

***Gemischter Salat*** **10**

***Ceasar Salad*** **11**  
***Eisbergsalat Hobelkäse Speckwürfeli***

***Tomaten Mozzarella Speck*** **14**  
***Zwiebeli***

***Salatsaucen: Italienisch Französisch Knobli***

***Rindcarpaccio Handschnitt vom Filet*** **30**  
***Parmesan Garnituren***

***Tagessuppe*** **7**

***Tomatensuppe abgerundet mit Gin*** **10**

***Frittatensuppe (Bouillon mit Flädli)*** **9**

# **G`sunde Koarten**

<b>Bierfuhrmann Salatschüssel</b>	<b>24</b>
<b>Zünftige Salatschüssel Wurst Käse Speckwürfeli Zwiebelringli Haufen Salat</b>	
<b>"Senne Salat" Lauwarmer Wurst Käsesalat</b>	<b>26</b>
<b>Cervelat Käse Zwiebeli rassige Salami knackiger Salat</b>	
<b>Fitnesssteller</b>	<b>27</b>
<b>Pouletbrüstli vom Grill Hüttenkäse Früchte Salat</b>	
<b>Tomaten Mozzarella Speck Zwiebeli</b>	<b>24</b>
<b>Salatteller "Maryland"</b>	<b>25</b>
<b>Grillierte Pouletfilets</b>	
<b>Salatteller "Kentucky"</b>	<b>27</b>
<b>Knusprig panierte Chicken Nugget`s Sauce Tatare</b>	
<b>Pouletfilets vom Grill "Gärtnerinnen Art"</b>	<b>27</b>
<b>Gemüseteller Schnittlauch – Sauerrahm</b>	
<b>Salatteller "Werdguet"</b>	<b>24</b>
<b>Brie Mozzarella Hüttenkäse Ei</b>	
<b>Salatteller "Züri See"</b>	<b>28</b>
<b>Egliknusperli im Bierteig Sauce Tatar</b>	
<b>Salatsaucen: Italienisch Französisch Knobli</b>	

# Legendär

<b>Cordon Bleu</b> gefüllt mit Bündner Rohschinken raffiniertem Käse auf wunsch mit Gorgonzola Gemüse Pommes frites	<b>Kalb</b> <b>Säuli</b> <b>Poulet</b>	<b>46</b> <b>36</b> <b>34</b>
<b>Wienerschnitzel</b> paniertes Schnitzel Pommes frites Preiselbeeri	<b>Kalb</b> <b>Säuli</b> <b>Poulet</b>	<b>40</b> <b>30</b> <b>28</b>
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> Butterrösti auf wunsch mit Nierli	<b>Kalb</b> <b>Säuli</b> <b>Poulet</b>	<b>40</b> <b>30</b> <b>28</b>
<b>Schnitzel "Wahl"</b> Gorgonzola oder Rahmsauce oder Limone Gemüse Buttenudeli	<b>Kalb</b> <b>Säuli</b> <b>Poulet</b>	<b>40</b> <b>30</b> <b>28</b>
<b>Spaghetti "Werdguet"</b> Geschnetzeltes sämige Rahmsauce Champignons Zwiebeli	<b>Kalb</b> <b>Säuli</b> <b>Poulet</b>	<b>40</b> <b>30</b> <b>28</b>
<b>Spaghetti "Vulcano"</b> Geschnetzeltes Champignons Knobli Oliven Peperoncini	<b>Kalb</b> <b>Säuli</b> <b>Poulet</b>	<b>40</b> <b>30</b> <b>28</b>
<b>Tiroler Knödel Gröstl Pfannerl</b> gebratene Semmelknödel Schinken rassige Wurst Zwiebeli gratiniert mit Kräutersauce Speck		<b>26</b>

# Schmanckerln

<b>Rindsfilet "Cafe de Paris"</b>	<b>100g</b>	<b>30</b>
	<b>200g</b>	<b>50</b>
	<b>300g</b>	<b>60</b>

<b>Pouletbrüstli "Cafe de Paris"</b>	<b>29</b>
--------------------------------------	-----------

**Diese wunderbaren Gerichte werden grilliert und mit unserer hausgemachten Sauce Cafe de Paris gratiniert  
Beilage nach freier wahl**

<b>Kalbsnierli "Venezia"</b> <b>sautiert in Butter frische Kräuter Zwiebeli</b> <b>Butterrösti</b>	<b>29</b>
--	-----------

<b>Kalbsnierli "Pommery"</b> <b>an Pommery-Senfsauce Butterrösti</b>	<b>30</b>
---	-----------

<b>"Ütliberg Rösti"</b> <b>Steinpilze Apfelstückli Speck Bergkrütli</b>	<b>29</b>
--	-----------

<b>"Senne Rösti"</b> <b>sautierte Savelat Käse rassige Salami Zwiebeli</b>	<b>27</b>
---	-----------

<b>"Vulcano Rösti"</b> <b>Pouletfiletwürfeli Oliven Peperoncini Knobli</b> <b>Zwiebeli</b>	<b>29</b>
--	-----------

# ***Fleischlos aber sowas von nicht Reizlos***

***Butterrösti gratiniert mit Käse Spiegelei*** **22**

***"Werdguet Rösti" belegt mit Gemüse gratiniert mit Käse  
Spiegelei*** **26**

***"Züri Rösti"*** **26**  
***Gemüse Champignon Rahmsauce***

***Tagliatelle überbacken mit Sauce Cafe de Paris  
Gemüse*** **20**

***Gemüsegratin*** **24**  
***Frisches Gemüse gratiniert mit Sauce Cafe de Paris Butterreis***

***Gemüse "Stroganoff"*** **24**  
***Gemüse an sämiger Paprika –Cognacrahmsauce***

***Spaghetti " Aglio Olio e Peperoncini"*** **22**

# ***Vegan***

***Gemüserösti*** **25**

***Rösti belegt mit frischem Gemüse gratiniert mit Käse***

***Hornli Napoli an Tomatensauce*** **17**

***Gemüsecurry*** **22**

***Gemüse an Currysauce Reis garniert mit Früchten***

***Steinpilzsalatteller*** **28**

***Sautierte Steinpilze auf herrlichem Salatteller***

***Olivenöl Essig Zitrone***

***Züribergrösti*** **26**

***Frisches Gemüse an Champignon-Rahmsauce dazu Rösti***

## **Geschichte der Zunft Hard**

**Das Einzugsgebiet der Zunft Hard umfasst die bis 1892 selbstständige Zürcher Vorortsgemeinde Aussersihl sowie das im ausgehenden 19. Jahrhundert in der „Hard“, einer offenen Ebene im Nordwesten Zürich, entstandene Industriequartier. Die Anfänge der Zunft gehen auf eine Initiative von Aussersihler Gewerbetreibenden zurück, denen zunächst allerdings die Gründung eines Gewerbevereins oder eines Handwerkerrings vorschwebte. Es obsiegte schliesslich die Idee einer Zunft. Am 11. April 1922 hoben drei Dutzend im Quartier ansässige Männer die „Zunft Aussersihl Hard“ aus der Taufe. Die Zunft wurde vom ZZZ noch im gleichen Jahr in den Verband der Zünfte Zürichs aufgenommen, nachdem der ursprüngliche Name «Zunft Aussersihl Hard» in «Zunft Hard» geändert und anstelle des Aussersihler Ankers der Hardturm für das Zunftwappen übernommen worden war. Der Hardturm war vermutlich im 12. Jahrhundert zur Bewachung einer Brücke erstellt worden, die 1343 einem Hochwasser der Limmat zum Opfer fiel. Der Turm war als Teil eines Befestigungssystems durch eine Letzi mit der Friesenburg verbunden.**

**Im Jahre 1923 nahm die Zunft Hard erstmals am Zug der Zünfte zur Verbrennung des Bööggs teil. Die NZZ berichtete unter anderem: „Etwas ganz Eigentümliches brachte die Hardzunft auf die Bildfläche. Diese jüngste unserer Zünfte wollte sich nicht übersehen lassen und brachte gleich die ganz Hardburg einher, sogar mit dem Laubwerk, das die alten Bauformen so hübsch schmückt.“**

**Erstes Zunftlokal war das Restaurant Schlachthof im Letzigrund und als Stube für das Sechseläuten diente der Zunft das damalige Hotel Seehof-Bollerei an der Schiffflände.**

**Im Jahre 1954 beseitigte die Zunft Hard aufgekommene Zweifel an der heraldischen Richtigkeit ihres Zunftwappens und bestimmte das neue Wappen in der Form eines weissen, stilisierten Hardturms mit roten Dächern über drei Wellen und auf blauem Grund. 1958 gestaltete Kunstmaler Häfelfinger einen neuen Zunftwagen, auf dem der Hardturm natürlich nicht fehlen durfte.**

**Im Jahre 1972 durfte die Zunft Hard ihr 50jähriges Jubiläum feiern. Sie publizierte zu diesem Anlass eine Festschrift, welche die Höhen und Tiefen der Zunft in den wirtschaftlichen Wirren und kriegerischen Ereignissen in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts ausführlich aufzeigt.**

**Als erste der Zünfte der jüngeren Linie entschloss sich die Zunft Hard zum Bau eines eigenen Zunfthauses: 1974 konnte das Restaurant «Werdgut, Zunfthaus Zunft Hard» eingeweiht werden. Die Stockwerkeinheit verfügt neben dem prächtig ausgebauten Lokal über grosszügige Nebenräume für Kostüme, Zunftsilber und übrigem Inventar und sie beherbergt die grosse Bibliothek der Zunft. Die Stube nahe beim Stauffacher bezeugt den engen Bezug der Zunft Hard zu ihrem Quartier. So ist es eine Freude, in Aussersihl daheim zu sein**

## **Pizza**

**Magherita** 17

**Diavolo** 26

**Rassige Kalbfleischwürfeli Champignons Peperoncini**

**Napoli** 20

**Sardellen Kapern**

**Gorgonzola** 20

**Prosciutto** 20

**Prosciutt e Funghi** 20

**Capricciosa** 20

**Artischocken Schinken Kapern Champignons**

**Hawaii** 20

**Schinken Ananas**

**Quattro Stagioni** 22

**Schinken Champignons Oliven Peperoni Sardellen**

**Lombarda** 20

**Spinat Champignons Gorgonzola**

**Werdguet** 26

**Kalbfleisch Peperoni**

**Toscana** 24

**Rassige Salami Peperoni**

**Padrino** 27

**Rindscarpaccio Parmesan Pesto**