

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Menüvorschläge

für Gesellschaften ab 10 Personen

Stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen aus unseren Vorschlägen zusammen. Damit wir die hohe Qualität der Speisen garantieren können, bitten wir Sie für alle Gäste ein einheitliches Menü zu wählen. Natürlich können wir für vegetarische und vegane Gäste oder Personen mit Intoleranzen eine passende Alternative anbieten.

Vorspeisen

Graved Lachs-Carpaccio mit Avocadotatar und Zitronenvinaigrette	CHF	21.00
Tomaten-Carpaccio und Büffel-Mozzarella	CHF	17.50
Randen-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette und Burrata	CHF	17.50
Vitello Tonnato	CHF	23.50
Mosaik von geräucherten Edelfischen (Lachs, Heilbutt, Forelle) mit Meerrettichsahne und Salatbouquet	CHF	24.50
Marmorierte Entenleberterrinen mit Weingelée und Brioche	CHF	27.00
Thunfisch-Tataki mit Melone und Wasabi-Limetten Dip	CHF	25.00

Vorspeisen Vegan

Beluga Linsensalat mit Granatapfelkernen	CHF	19.00
Auberginentatar mit Oliventapenade, Pane Carasau und getrockneten Tomaten	CHF	21.00
Quinoasalat mit Rucola und Avocado	CHF	18.50

Salate

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	CHF	13.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF	15.00
Kopfsalatherz mit gehacktem Ei	CHF	16.50
Friséesalat mit saisonalen Früchten, Baumüssen und Crostini vom Brie de Meaux	CHF	19.50
Nüsslisalat mit Speck, gehacktem Ei und Croûtons (Winterhalbjahr)	CHF	16.00

Warme Suppen

Die klassische Rieslingschaumsuppe	CHF	14.50
Tomatensuppe mit Gin	CHF	14.50
Topinambursuppe mit Lauchstreifen	CHF	14.50
Randensuppe mit Wasabischaum	CHF	14.50
Spargelcremesuppe (saisonal)	CHF	14.50
Getrüffelte Selleriesuppe	CHF	14.50
Süsskartoffelsuppe	CHF	14.50
Rinderkraftbrühe unter der Blätterteighaube	CHF	15.50
Kürbis-Orangen-Suppe (saisonal)	CHF	14.50
Erbsensuppe mit frischem Meerrettich	CHF	14.50
Marronisuppe mit Kräuterspeck (saisonal)	CHF	14.50

Kalte Suppen

Gazpacho nach Andalusischer Art	CHF	14.50
Gurkenkaltschale mit Joghurt – Dill	CHF	14.00
Melonenkaltschale mit Prosecco	CHF	14.50

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Hauptgänge Fleisch

Les Grandes Pièces*

Kalbskaree	CHF	56.00
Tournedos Rossini (Rindsfilet mit Entenleber und Trüffeljus)	CHF	62.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	CHF	54.00
Carree vom Iberico-Schwein (ab 10 Personen)	CHF	51.00

Das Klassische Rindsfilet am Stück gebraten mit*

Whisky-Hollandaise	CHF	58.00
Sauce Béarnaise	CHF	58.00
im Kräutermantel	CHF	58.00

Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	CHF	48.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ ohne Champignons mit Rösti	CHF	49.00
Kalbs Nierstück mit Barolo-Sauce*	CHF	54.00
Kalbshohrücken mit Balsamico-Jus*	CHF	56.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Kartoffelpurée und Lauchgemüse	CHF	45.50
Hackbraten mit Kartoffelstock, Speckbohnen und Rahmsauce	CHF	39.00

Lammrückenfilet an Rotweinjus*	CHF	47.50
Im Ofen gebratene Ribelmaispoularde an Rosmarinjus*	CHF	43.00

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Spinat	CHF	44.00
Fleischvogel vom Rind nach klassischem Rezept mit Weissweinrisotto und Wurzelgemüse oder glasierten Rüben	CHF	40.00

Rindschmorbraten auf Wirsinggemüse mit Kartoffelstock	CHF	45.00
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Butternudeln	CHF	52.00

Beilagen zum Fleisch (mit * 1-2 Beilagen nach Wahl inklusive)

Kartoffelgratin, Kartoffelpüree, Butterrösti, Süsskartoffelpüree, Schlosskartoffeln, Polenta Butternudeln, Weissweinrisotto, Safranrisotto, Waldpilzrisotto

Saisonales Marktgemüse, Ratatouille, Wirsinggemüse, grüner Sprangel, weisser Sprangel (saisonal), Peperonata, Blattspinat, Rotkraut und Marroni (saisonal)

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Hauptgänge Fisch

Eglifilets mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	50.00
Zanderfilet mit geschmorten Rüben und Kartoffel- Meerrettichpüree	CHF	46.00
Steinbutt mit Gnocchi und confierten Tomaten	CHF	50.00
Wolfsbarschfilet mit Parmesansauce, Artischocken-Risotto und Gemüse	CHF	48.00
Saiblingsfilet mit Zitronenbutter, saisonalem Gemüse und Dillkartoffeln	CHF	46.00

Diese Fischgerichte sind auch als kleinere Portionen als Vorspeise/ Zwischengang verfügbar.

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Erbsenrisotto mit Büffelmozzarella und glasierten Karotten	CHF	37.00
Zitronen-Ricotta Ravioli mit sautierten Artischocken	CHF	39.00
Gelbes Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu und Jasmin-Reis (Vegan)	CHF	38.00
Zitronen-Thymian Ravioli mit Tomaten und Pinienkerne (Vegan)	CHF	39.00

Bitte beachten Sie auch das saisonal wechselnde vegetarische / vegane Angebot in unserer à-la-carte Karte.

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Dessert

Schokoladenmousse nach dem Rezept von Marcel Chardon	CHF	17.00
Dessertteller „Zunfthaus zur Waag“	CHF	19.00
Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleglacé und Karamellsauce	CHF	15.50
Gebrannte Crème mit Florentiner-Knusperli	CHF	14.00
Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce (Dampfnudeln)	CHF	17.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurt Glacé	CHF	17.50
Jogurt-Passionsfrucht-Mousse mit Himbeersorbet	CHF	14.50
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit Griottines und Sorbet	CHF	15.50
Süssmostcrème	CHF	14.50
Fruchtsalat mit Zitronensorbet	CHF	14.50
Dessert-Büffet « Zunfthaus zur Waag» (ab 25 Personen)	CHF	24.50
Dessert-Büffet « Zunfthaus zur Waag» (ab 25 Personen) mit Käse	CHF	27.50
Vanille Parfait mit Zwetschgenkompott	CHF	14.00
Limetten Parfait mit Passionsfruchtsauce und Himbeeren	CHF	15.00

Käse

Kleiner Käseteller mit verschiedenen Schweizer Spezialitäten	CHF	17.00
--	-----	-------

Vegane Desserts

Karamellisierte Ananas mit Zitronen-Limetten Sorbet	CHF	15.50
Kokos-Limetten Pannacotta mit saisonalen Früchten	CHF	16.00
Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten	CHF	14.50

Gerne servieren wir Ihnen auch Ihr saisonales Wunschdessert aus der Restaurantkarte