

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Vorspeisen / Starters

Junger Blattspinat mit Kohlrabi Salat, Belperknolle und Kartoffel-Sauerampferdressing | 18

Young spinach with turnip cabbage, Belper bulb and potato-sorrel dressing

Pikante Pfeffer-Feige mit Burrata, Gewürzbaumüssen und Castelfranco | 22

Marinated fig with burrata, spiced walnuts and Castelfranco salad

Gebratene Entenleber mit Schalottenkonfit, Rhabarberpüree, Piniengelee, Portweinjus und Brioche | 29

Roasted duck liver, shallot confit, rhubarb puree, pine jelly, port wine jus and brioche

Jakobsmuschel-Carpaccio an Artischockenessenz mit süss-sauren Radieschen, Frühlingszwiebeln und Dillöl | 21

Scallop carpaccio with artichoke essence, sweet and sour radishes, spring onions and dill oil

Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren, Estragon, Pinienkernen und Radieschen (vegan) | 20

Green asparagus salad with strawberries, estragon, pine nuts and radishes

Suppen / Soups

Karotten-Ingwersuppe mit eingelegtem Ingwer (vegan) | 14

Carrot ginger soup with pickled ginger

Weisse Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachstatar und Joghurt | 17

White asparagus cream soup with smoked salmon and yoghurt

Vegetarisch / Vegetarian

Gerösteter Blumenkohl mit weissem Bohnenmousse, Granatapfel, Pistazien und Chimichurri (vegan) | 22 / 34

Roasted cauliflower with white bean mousse, pomegranate, pistachios and chimichurri (vegan)

Weisser Donau Spargel (300 gr.) mit Sauce Hollandaise, Blattspinat und Salzkartoffeln | 42

White Donau asparagus (300 gr.) with hollandaise sauce, spinach and salted potatoes

Fisch / Fish

Gebratene Schweizer Felchenfilets mit Zitronen-Kapernbutter, Tagliolini an Rucolapesto und Ratatouille | 28 / 42

Swiss whitefish fillets with lemon caper butter, tagliolini with rocket pesto and ratatouille

Heilbuttfilet mit Bärlauch-Beurre blanc auf Erbsen-Risotto mit Federkohl im Tempurateig | 46

Halibut fillet with wild garlic beurre blanc on pea risotto and kale tempura

Rotbarschfilet an einer Chorizo-Sauce mit gebratenen Paprika, Limetten-Schmelzkartoffeln und Ibericocrunch | 42

Redfish fillet with chorizo sauce, roasted peppers, lime-melted potatoes and Iberico crunch

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»

Rinds-Entrecôte mit Café de Paris, Bratkartoffeln, Austernseitlingen und grilliertem Spargel | 53

Beef entrecôte with Café de Paris, roast potatoes, oyster mushrooms and grilled asparagus

Kalbs-Blankett mit Morcheln, Frühlingsgemüse und Wildreis | 38

Blanket of veal with morels, spring vegetables and wild rice

Coq au Vin vom Perlhuhn an einer Schokoladen-Orangensauce mit Polentaschnitte und Ofen-Wurzelgemüse | 39

Coq au vin of guinea fowl with chocolate-orange sauce, polenta slice and baked root vegetables

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb, Rind, Schwein: Schweiz | Iberico: Spanien | Ente, Perlhuhn: Frankreich

Felchen: Schweiz | Heilbutt, Rauchlachs: Norwegen | Jakobsmuscheln: Japan | Rotbarsch: 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.

