



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★

Kleine Köstlichkeiten

Winterlicher Blattsalat an Balsamicodressing

Leaf salad with balsamic vinaigrette
CHF 12.50

Terrine von der Gänseleber mit lauwarmem Cassis-Feigensalat

Duck liver terrine with luke warm cranberry fig salad

Vorspeise Starter CHF 29.50 **Hauptgang** Main course CHF 42.50

Frühlingsrolle vom Sashimi Thon mit Avocado

Spring roll from Sashimi tuna with avocado

Vorspeise Starter CHF 25.50 **Hauptgang** Main course CHF 38.50

Gefüllte Piementos mit Auberginentatar und gebratenem Crevettenspiess

Piementos stuffed with aubergine tatar and roasted prawns

Vorspeise Starter CHF 24.50 **Hauptgang** Main course CHF 37.50

Gratin von Waldpilzen und Birnen mit Baumüssen und Estragon

Gratin from forest mushrooms and pears with walnut and tarragon

Vorspeise Starter CHF 22.50 **Hauptgang** Main course CHF 37.50

Aus dem Suppentopf

Champagnersuppe mit Rosinen

Champaign soup with raisins
CHF 14.50

Randenschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Beetroot soup with sautéed scallop
CHF 16.50

Vegetarische Verführung

Offenes Ravioli aus Wan-Tanteig mit Waldpilzen

Ravioli made of "Wan-Tan" pastry with wild mushrooms

Vorspeise Starter CHF 29.00 **Hauptgang** Main course CHF 39.00

Piccata von Zucchetti und Parmesan mit Tomaten-Thymian-Risotto

Piccata of courgettes and parmesan with tomato thyme risotto

Vorspeise Starter CHF 26.50 **Hauptgang** Main course CHF 36.50

MÜNSTERHOF 8, CH-8001 ZÜRICH

TELEFON 044 216 99 66, FAX 044 216 99 67, ZUNFTHAUS-ZUR-WAAG@BLUEWIN.CH, WWW.WAAG.CH

RESTAURANT . ZUNFTSAAL . ZUNFTSTUBE . WAAGSTÜBLI . TERRASSE



• ZUNFTHAUS ZUR WAAG •

Vom Fischer

**Gebratene Eglifilets aus dem Zürichsee mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und sautiertem Blattspinat**

Pan-fried fillets of perch with almond butter
leaf-spinach and boiled potatoes

Vorspeise Starter CHF 31.00 **Hauptgang** Main course CHF 41.00

**Gebratenes Zanderfilet an Rotweibuttersauce
auf Kartoffelrisotto und winterlichem Gemüse**

Fried fillet of perch with red wine-sauce
potato-risotto and vegetables

CHF 46.00

**Sautierter Hummerschwanz
auf Vanillerisotto und karamellisiertem Chicorée**

Sautéed lobster tail
on vanilla risotto with caramelized chicorée

CHF 51.00

Von Wald und Wiese

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit/ohne Kalbsnieren
Butterrösti**

Sliced veal „Zurich style“ with or without calf's kidneys and „Rösti“ crispy potato
CHF 42.00

**Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit Zürcher Landrauchschinken und „Henggarter Wybergmutschli“
Kräuterkartoffeln und Gemüsekörbli**

Cordon-bleu of veal, filled with local smoked ham and vineyard cheese
herbed potatoes and vegetables

CHF 43.00

**Lammcarrée unter der Rosmarinkruste
Bohncassolette und Topinambur**

Loin of lamb with herb crust
beans and topinambur

CHF 52.00

**Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Entenleber
Schalottenkompott und Blumenkohlpüree**

Fillet of beef „Rossini“ with roasted duck liver
shallots compote and mashed cauliflower

CHF 54.00

Alle Preise sind inkl. Mwst
All prices tax included

Kalbfleisch stammt aus der Schweiz; Lammfleisch aus Schweiz/Neuseeland* ; Rindfleisch aus der Schweiz /Irland*;
Schweinefleisch aus Spanien*; Entenleber aus Frankreich*, Egli aus der Schweiz;
* kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

MÜNSTERHOF 8, CH-8001 ZÜRICH
TELEFON 044 216 99 66, FAX 044 216 99 67, ZUNFTHAUS-ZUR-WAAG@BLUEWIN.CH, WWW.WAAG.CH

RESTAURANT . ZUNFTSAAL . ZUNFTSTUBE . WAAGSTÜBLI . TERRASSE