



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Apéro – Inspirationen

Verschiedene «Amuse-bouches»

Oliven, Sbrinzmöckli, Focaccia	3 Schalen	CHF	18.00
Rindstatar mit Kapern und Minibrötli	pro Stück	CHF	6.50
Graved-Lachs mit Limetten-Crème fraîche	pro Stück	CHF	5.50
Riesengarnele mit Pimientos del Piquillo	pro Stück	CHF	6.50
Falafel mit Tzatziki, Piquillopaprika und Peperoncinerperlen	pro Stück	CHF	5.50
Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney und geräucherter Entenbrust	pro Stück	CHF	5.50
Babymozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum	pro Stück	CHF	4.50

Auswahl an warmen Suppen

Rieslingschaumsuppe	pro Stück	CHF	4.50
Sellerie-Apfelsuppe	pro Stück	CHF	4.50
Topinambursuppe mit Lauchstreifen	pro Stück	CHF	4.50
Erbsensuppe mit frischem Meerrettich	pro Stück	CHF	4.50

Auswahl an kalten Suppen

Tomaten-Wassermelonensuppe	pro Stück	CHF	4.50
Melonensuppe mit Prosecco	pro Stück	CHF	4.50
Gurkenkaltchale mit Dill	pro Stück	CHF	4.50
Gazpacho nach Andalusischer Art	pro Stück	CHF	4.50

044 / 216 99 66

reservation@zunftthaus-zur-waag.ch





★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Bewährte Klassiker

Quiche Lorraine mit Speck oder Gemüse	pro Stück	CHF	5.50
Käseküchlein	pro Stück	CHF	5.50
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	4.50
Canapés mit Lachs, Thonmousse oder Ei	pro Stück	CHF	4.50

Apéro-Gebäck aus der Konditorei Sprüngli

Kleines Apérokonfekt aus Blätterteig 40 Gramm	pro Person	CHF	12.00
Kleines Apérokonfekt aus Blätterteig 60 Gramm	pro Person	CHF	16.00

Apéropauschalen von unserem Küchenchef zusammengestellt

3 verschiedene saisonale Häppchen	pro Person	CHF	16.50
6 verschiedene saisonale Häppchen	pro Person	CHF	31.00

Weihnachtsapéro

2 dl Glühwein und 100 gr Marroni	pro Person	CHF	12.50
----------------------------------	------------	-----	-------

Allergiker-Information

In unserem gesamten Speisenangebot können die unten aufgeführten Allergene enthalten sein:

Gluten / Milch / Eier / Fisch / Krebsstiere / Sojabohnen / Erdnüsse / Hirschalenoobst (z.Bsp. Haselnüsse) / Sesamsamen / Sellerie / Senf / Sulfite und daraus hergestellte Produkte.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Falls Sie auf allergienfreie Kost angewiesen sind, informieren Sie uns bitte frühzeitig. Gerne nehmen wir Rücksicht auf glutenfreie, laktosefreie oder auch vegane Wünsche und unterbreiten Ihnen Vorschläge nach Ihren Bedürfnissen.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Rind: Schweiz, Australien*, USA*, Irland // Kalb: Schweiz // Schwein: Schweiz, Spanien // Lamm: Neuseeland*, Australien* // Ente, Wachtel: Frankreich // Ribelmispoularde: Schweiz // Perlhuhn: Frankreich // Hirschschinken: Österreich

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Lachs: Norwegen, Schottland, Island // Egli: Schweiz // Heilbutt: Norwegen // Forelle, Steinbutt: Schweiz, Frankreich, Deutschland // Zander: Schweiz // Seeteufel, Wolfsbarsch: Frankreich // Saibling: Island // Krabben: Deutschland // Riesengarnele, Bärenkrebs, Crevetten: Vietnam // Kalamares: Italien // Thunfisch: Philippinen //

044 / 216 99 66

reservation@zunfthaus-zur-waag.ch





★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Apéro Riche/Stehbuffet ab 20 Personen

Diese Vorschläge sind als Stehbuffets / Stehcocktails gedacht. Bitte beachten Sie, dass die Menge der Speisen dementsprechend angepasst ist. Bei Büffets im klassischen Sinne, wird das Angebot Ihren Wünschen entsprechend ergänzt und mengenmässig sowie preislich angepasst.

Vorspeisen

- Cocktailcrevetten-Salat mit Mango und Edamame
- Marinierte Mozzarellaperlen mit Rucola-Pesto und Trockenfleisch
- Rindstatar mit Sweet-Pepper-Chili und Laugenknusperli
- Bio-Lachs mit Dill, Guacamole, Yzuperlen und Blinis
- Hummus mit eingelegten Baby-Artischocken, Fetakäse und Randenchips
- Grüner Papaya-Salat mit mariniertem Tofu und Wasabinüssen (vegan)

Hauptgänge

- Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti
- Tafelspitz vom Angus-Rind nach klassischem Rezept
- Barbarie-Entenbrust mit asiatischem Wokgemüse
- Gebratenes Steinbuttfilet auf Kartoffelpüree
- Baby-Kalamares mit Kartoffelgnocchi
- Gemüserisotto mit Blattspinat und Pinienkernen
- Gelbes Curry mit geräuchertem Tofu und Basmatireis (vegan)

Desserts

- Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce
- Schokoladenküchlein im Glas
- Vanille-Crème-brûlée
- Schokoladenmousse nach Marcel Chardon
- Schokoladen-Himbeertarte
- Mini-Crèmeschnitte
- Ananas-Passionsfruchtsalat mit karamellisierten Pecannüssen (vegan)

Buffetpreis pro Person: CHF 72.00

044 / 216 99 66

reservation@zunfthaus-zur-waag.ch

