



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Menüvorschläge





★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Menüvorschläge

für Gesellschaften ab 10 Personen

Vorspeisen - Carpaccio

Rinds-Carpaccio mit Parmesanspänen	CHF	21.50
Thunfisch-Carpaccio mit Asiagemüse	CHF	21.50
Graved-Lachs-Carpaccio mit Avocado-Tatar und Zitronen-Pfeffermarinade	CHF	19.50
Vitello Tonnato	CHF	23.50
Tomaten-Carpaccio mit Büffel-Mozzarella (saisonal)	CHF	17.50
Randen-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette und Burrata	CHF	17.50

Vorspeisen – Terrinen (ab 20 Personen)

Mosaik von geräucherten Edelfischen (Lachs, Heilbutt, Forelle) mit Meerrettichsahne und Salatbouquet	CHF	24.50
Terrine vom Bio-Lachs und Bärenkrebs mit Nordsee Krabbenfleisch und Limetten Crème fraîche	CHF	24.50
Terrine vom Räucherlachs mit Sellerie und Dill	CHF	24.50
Zander-Terrine im Serranomantel mit Avocado Tatar und Salatbouquet	CHF	21.50
Marmorierte Entenleberterrine mit Weingelée und Brioche	CHF	26.50
Entenleberterrine mit Früchtebrot und Chutney mit Trüffelhonig	CHF	26.50

Vorspeisen – Salate

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	CHF	12.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF	14.50
Kopfsalatherz mit gehacktem Ei	CHF	16.50
Rucola Salat mit Hüttenkäse, getrocknete Tomaten und Crostini mit Coppa vom Wollschweinschinken	CHF	18.50
Friséesalat mit saisonalen Früchten, Baumnüssen und Crostini vom Brie de Meaux	CHF	19.50
Nüsslisalat mit Speck, gehacktem Ei und Croûtons (saisonal)	CHF	15.50
Nüsslisalat mit Räucherlachs und Grapefruit (saisonal)	CHF	19.50
Kabissalat mit Fetakäse, geräucherten Mandeln und Kurkuma	CHF	18.00



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Vorspeisen – Suppen warm

Die klassische Zürcher Rieslingschaumsuppe	CHF	13.50
Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen	CHF	13.50
Topinambursuppe mit Lauchstreifen	CHF	12.50
Randensuppe mit Wasabischaum	CHF	12.50
Spargelcrèmesuppe mit Kerbel (saisonal)	CHF	12.50
Selleriesuppe mit Apfelwürfel	CHF	12.50
Süsskartoffelsuppe mit Ingwer	CHF	12.50
Kartoffelsuppe mit Mostbröckli	CHF	13.50
Rinderkraftbrühe unter der Blätterteighaube	CHF	13.50
Kürbis-Ingwer-Suppe (saisonal)	CHF	12.50
Erbsensuppe mit frischem Meerrettich	CHF	13.50
Pilzrahmsuppe mit Speckwürfeli	CHF	14.50
Marronisuppe (saisonal) mit Sellerie-Apfelstückchen	CHF	13.50

Vorspeisen – Suppen kalt

Melonenkaltschale mit Prosecco	CHF	13.50
Gazpacho Andaluz	CHF	13.50
Gurkenkaltschale mit Nordsee Krabbenfleisch	CHF	14.50

Vorspeisen – Vegetarisch/Vegan

Lauwarmes Zucchini Törtchen mit Tomatensalsa und Burrata	CHF	21.00
Randen-Kapern Tatar mit mariniertem Ziegenkäse	CHF	19.50
Falafel mit Auberginen, Grapefruit, Yuzuperlen und Paprika-Vinaigrette	CHF	22.50
Beluga Linsensalat mit Granatapfelkernen, Knollensellerie und Apfel (Vegan)	CHF	20.50



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Hauptgänge Fleisch

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang nach Lust und Laune selber zusammen. Wählen Sie Ihr Fleischgericht, die für Sie passende Beilage sowie das gewünschte Gemüse.

Les Grand Pièces

Kalbskrone vom Schrofenhof (ab 25 Personen)	CHF	59.00
Kalb carrée vom Schrofenhof (ab 10 Personen)	CHF	54.00
Tournedos Rossini (mit Entenleber und Trüffeljus)	CHF	59.00
Côtes de Boeuf	CHF	54.00
Roastbeef à l'Anglaise mit Sauce Hollandaise	CHF	51.00
Carrée vom Iberico-Schwein (ab 10 Personen)	CHF	49.00
Nierstück vom Iberico-Schwein	CHF	49.00

Das klassische Rindsfilet gebraten mit...

Whisky Hollandaise & Balsamicojus	CHF	55.00
Sauce Béarnaise & Rotweinjus	CHF	55.00
Im Kräutermantel	CHF	55.00

Kalb von der Zürcher Metzgerei Keller

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	CHF	43.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ ohne Champignons	CHF	49.00
Kalbsnierstück mit Barolosauce	CHF	52.00
Kalbshohrücken mit Balsamicojus	CHF	59.00
Kalbs-Tafelspitz mit Rotweinreduktion	CHF	49.00

Lamm, Ente, Ribelmaispoularde

Gebratene Entenbrust an Orangensauce	CHF	51.00
Lammrückenfilet an Rotweinjus	CHF	47.50
Im Ofen gebratene Ribelmaispoularde an Rosmarinjus	CHF	43.00



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Beilagen

Kartoffelgratin
Kartoffelpüree
Butterrösti
Süsskartoffelpüree
Schlosskartoffeln
Polenta
Kardamom Couscous

Butternudeln
Spaghettini
Weissweinsrisotto
Safranrisotto
Waldpilzrisotto
Butterreis

Gemüse

Saisonales Marktgemüse
Ofentomate
Ratatouille
Wirsinggemüse (saisonal)
Grüner Spargel (saisonal)

Wokgemüse
Peperonata
Blattspinat mit Pinienkernen und Tomaten
Rotkraut & Marroni (saisonal)
Weisser Spargel (saisonal)



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Hauptgänge Fisch

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	48.00
½ Portion CHF 36.00		
Gebratenes Zanderfilet auf Beluga-Linsen Kartoffel-Meerrettichpüree	CHF	46.00
½ Portion CHF 36.00		
Gebratener Steinbutt mit Hummeressenz Gnocchi und Tomaten-Concassée	CHF	48.00
½ Portion CHF 36.00		
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Parmesansauce Artischocken-Risotto und Gemüse	CHF	47.50
½ Portion CHF 36.00		
Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenbutter auf Gemüsestreifen mit Dillkartoffeln	CHF	46.00
½ Portion CHF 36.00		

Hauptgänge Vegetarisch/Vegan (ab 5 Personen)

Polenta Törtchen mit Parmesan, Lauchstreifen und Waldpilzen	CHF	39.50
Erbsenrisotto mit Büffelmozzarella und glasierten Karotten	CHF	37.00
Zitronen-Ricotta Ravioli mit sautierten Artischocken	CHF	38.50
Gelbes Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu und Jasminreis (Vegan)	CHF	38.00

Bitte beachten Sie auch das vegetarische Angebot in unserer à-la-carte Karte



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★

zünftig geniessen

Klassiker aus Grossmutter's Küche

Tafelspitz vom Angus-Rind mit Preiselbeeren, Senffrüchten, Meerrettichsahne und Salzkartoffeln	CHF	41.00
Fleischvogel vom Angus-Rind nach klassischem Rezept zubereitet Weissweinsrisotto und Wurzelgemüse	CHF	39.00
Rindsschmorbraten auf Wirsinggemüse mit Sellerie-Kartoffelstock	CHF	45.00
Hackbraten vom Angus-Rind und Wollschwein Kartoffelstock und Wurzelgemüse	CHF	39.00
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Butternudeln	CHF	46.50
Geschmorte Kalbskopfbäggli auf Kartoffel-Lauch-Püree	CHF	44.50
Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF	28.50

Allergiker-Information

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

Gluten / Milch / Eier / Fisch / Krebstiere / Sojabohnen / Erdnüsse / Hartschalenobst (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 allergenfreie 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, Bärenkreb, Crevetten: Vietnam // Kalamares: Italien // Thunfisch: Philippinen //



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★

zünftig geniessen

Desserts

Schokoladenmousse nach Marcel Chardon

Vor vielen Jahren hat Marcel Chardon, Besitzer einer feinen Konditorei und seines Zeichens Waagzünfter, das Rezept dem damaligen Zunftwirt verraten. Seither ist es nur wenigen Personen bekannt, unter anderen nun unserem Pâtissier Wojciech Grzejszczyk

CHF 16.50

Dessertteller „Zunftthaus zur Waag“

CHF 19.00

Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten

CHF 15.50

Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleglacé

CHF 14.50

Gebrannte Crème mit Florentiner Knusperli

CHF 13.50

Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce (Dampfnudeln)

CHF 16.50

Weisses Schokoladenmousse mit einem Schokoladen-Törtchen und Mangosorbet

CHF 16.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurtglacé

CHF 16.50

Joghurt-Passionsfrucht-mousse mit Mangosalat

CHF 14.50

Vanilleparfait mit Beerenkompott

CHF 13.50

Crème brûlée von der Bourbon Vanille, Griottines und Sorbet

CHF 15.50

Kaffee-Panna Cotta mit Vanilleglacé

CHF 14.50

Süssmostcrème mit kleinem Apfelkuchlein

CHF 14.50

Fruchtsalat mit Zitronensorbet

CHF 13.50

Dessert-Buffer „Zunftthaus zur Waag“ **(ab 25 Personen)**

CHF 24.50

Dessert-Buffer „Zunftthaus zur Waag“ **(ab 25 Personen)** mit Käse

CHF 27.50

Käse

Kleiner Käseteller mit verschiedenen Schweizer Spezialitäten

CHF 17.50

Gerne servieren wir Ihnen auch Ihr saisonales Wunschdessert.



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Frühlingsmenü

Marinierte Eglifilets
grüne Spargeln und Bärlauchpesto

Crèmesuppe von der Ribelmaispoularde
Gemüseperlen und Kerbel

Gebratener Kalbstafelspitz
Frühlingsmorchel-Risotto und Marktgemüse

Karamellisierte Zitronentarte
Lavendel-Meringue und Erdbeersorbet

*

3 Gänge CHF 87.00

4 Gänge CHF 98.00

Sommermenü

Thunfischtatar an Erbsenvinaigrette
Wassermelone und Wasabinüsse

Tomaten Gazpacho mit Basilikum-Croûtons

Entrecôte vom argentinischen Rind
Edamame-Eierschwämmrisotto und Sommergemüse

Limettenparfait
Himbeergelée und Passionsfruchtsauce

*

3 Gänge CHF 87.00

4 Gänge CHF 98.00



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Herbstmenü

Kabissalat mit Kümmel
Hirschschenken und eingelegte Trockenfrüchte

Mais-Kokossuppe
gelber Curry und Popcorn

Gebratene Perlhuhnbrust an Traubensauce
Kürbispüree und Waldpilze

Schokoladenküchlein
Zwetschgenkompott und Baumnussglacé

*

3 Gänge CHF 87.00

4 Gänge CHF 98.00

Wintermenü

Terrine vom Bio-Rauchlachs
Mango-Ingwer-Chutney
* * *

Pastinaken-Crèmesuppe
glasierte Marroni
* * *

Gebratenes Angus-Rindsfilet
getrüffelter Kartoffelstock und Wintergemüse
* * *

Lauwarme Apfeltarte
Karamellsauce und Vanilleglacé
* * *
*

3 Gänge CHF 89.00

4 Gänge CHF 100.00



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★
zünftig geniessen

Vegetarisches Menü
ab 5 Personen

Lauwarmes Zucchini Törtchen mit Tomatensalsa

* * *

Selleriesuppe mit Apfelstückchen

* * *

Zitronen-Ricotta Ravioli mit
sautierten Artischocken

* * *

Crème brûlée mit Mangosorbet

* * *

*

3 Gänge CHF 68.00

4 Gänge CHF 78.00

Veganes Menü
ab 5 Personen

Beluga Linsensalat mit Knollensellerie
und Granatapfelkernen

* * *

Randensuppe mit Wasabi

* * *

Gelbes Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu

* * *

Fruchtsalat mit Zitronensorbet

* * *

*

3 Gänge CHF 68.00

4 Gänge CHF 78.00