



★ 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 Weingelé und Brioche | CHF | 26.50 |
| Entenleberterrine mit Fruchtbrot 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, Baumüssen 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 |
| Kalbscarrée 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 Weissweinrisotto 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, Bärenkrebs, 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 Grzejszyk

CHF 16.50

Dessertteller „Zunftthaus zur Waag“

CHF 19.00

Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten

CHF 15.50

Lauwarmer Apfeltarte mit Vanilleglacé

CHF 14.50

Gebrannte Crème mit Florentiner Knusperli

CHF 13.50

Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce (Dampfnudeln)

CHF 16.50

Weisse Schokoladenmousse mit einem Schokoladen-Törtchen und Mangosorbet

CHF 16.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurtglacé

CHF 16.50

Joghurt-Passionsfruchtmousse 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-Buffet „Zunftthaus zur Waag“ **(ab 25 Personen)**

CHF 24.50

Dessert-Buffet „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 Zitrontarte
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-Eierschwämmirisotto 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