



* ZUNFTHAUS ZUR WAAG *
zünftig geniessen

Kleine Köstlichkeiten – Starters

Tomaten-Caprese mit Burrata und Löwenzahn-Salat (vegetarisch)
Caprese with tomatoes, burrata and dandelion-salad (vegetarian)

Vorspeise Starter CHF 17.50

Spargel-Erdbeersalat mit Walnuss-Feta und Wachtelei (vegetarisch)
Asparagus-strawberry salad with walnut feta cheese and quail egg (vegetarian)

Vorspeise Starter CHF 16.50

Gebratene Entenleber auf Morchel-Espuma mit weissem Spargel und gerösteten Haselnüssen
Pan fried duck liver with morel-espuma, white asparagus and roasted hazelnuts

Vorspeise Starter CHF 28.50

Lauwarme Zucchini-Krapfen mit Kräuter-Joghurt und eingelegten Enoki-Pilzen (vegetarisch)
Lukewarm courgette fritters with herb yogurt and pickled Enoki-mushrooms (vegetarian)

Vorspeise Starter CHF 19.00

Thunfischtatar mit weisser Quinoa an Frühlingserbsen-Vinaigrette und eingelegtem Gemüse
Tuna tatar with white quinoa, spring peas vinaigrette and mixed pickles

Vorspeise Starter CHF 24.50

Aus dem Suppentopf – Soups

Orientalische Karotten-Ingwer Suppe mit Granatapfelkernen (vegan)
Oriental carrot-ginger soup with pomegranate seeds (vegan)

CHF 16.50

Spargelsuppe mit kandierten Orangen und gebratenen Kalbsmilken
Asparagus soup with candied oranges and roasted sweetbread

CHF 16.50

vegetarische / vegane Verführung – vegetarian / vegan dish

Spargel-Acquerello-Risotto mit Heidelbeeren und geschmortem Pak Choi (vegetarisch)
Asparagus-Acquerello risotto with blueberries and braised pak choi

Vorspeise Starter CHF 22.00 / **Hauptgang** Main course CHF 35.50

Dinkelspaghetti mit grünem Spargel und Cherrytomaten-Concassée (vegan)
Spelt spaghetti with green asparagus and cherry tomato concasse (vegan)

Vorspeise Starter CHF 22.00 / **Hauptgang** Main course CHF 35.50



* ZUNFTHAUS ZUR WAAG *
zünftig geniessen

Vom Fischer – From the fisherman

Eglifilets „meunière“ in Mandelbutter mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Pan fried fillets of perch “meunière” with almond butter, boiled potatoes and leaf spinach

Vorspeise Starter CHF 38.00 / **Hauptgang** Main course CHF 48.00

Gebratene Makrele auf Kartoffel-Olivenpüree mit Zucchetti-Blüten im Tempurarteig

Pan fried mackerel with potato-olive puree and tempura of courgettes flowers

CHF 42.00

Gebratenes Saiblingsfilet auf sautierten Artischocken, Karotten-Ingwer Jus und Kartoffelgnocchi

Pan fried fillet of char with steamed artichokes, carrot-ginger gravy and potato gnocchi

CHF 46.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Safranschaum mit grünen Spargeln und Kartoffel-Thymianpüree

Pan fried fillet of wild sea bass with saffron foam, green asparagus and potato-thyme puree

CHF 45.00

Unsere Hauptgerichte – our main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel with potato-cucumber salad and cranberries

CHF 48.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit/ohne Kalbsnieren mit Butterrösti

Sliced veal „Zurich style” with or without calf’s kidneys and „Rösti“

CHF 43.00

Gebratenes Kalbsribeyesteak an Chimichurri-Sauce mit glasierten Pastinaken und Marktgemüse

Pan fried veal rib-eye steak with chimichurri sauce, glazed parsnips and seasonal vegetables

CHF 54.00

Gebratenes Rindsfilet an Balsamicojus mit glasierten Kohlrabi und Venere Risotto

Pan fried fillet of beef with balsamic gravy, glazed kohlrabi and Venere risotto

CHF 56.00

Lamm-Entrecôte an Granatapfeljus mit glasiertem Gemüse und Topinamburpüree

Lamb sirloin steak with balsamic gravy, glazed vegetables and jerusalem artichoke puree

CHF 46.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices tax included

Herkunft unserer Fleisch-und Fischprodukte

Kalb: Schweiz // Rind: Australien* // Lamm: Australien* /Neuseeland // Entenleber: Frankreich // Wachtelei: Frankreich
Saibling: Schweiz // Egli: Schweiz // Wolfsbarsch: Frankreich // Thunfisch: Philippinen // Makrele: Frankreich

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

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.

Restaurant . Terrasse . Bankette . Anlässe . Hochzeiten

Münsterhof 8 • 8001 Zürich • Tel. 044 216 99 66 • Fax. 044 216 99 67