

# Ein Stück Schweiz

**ZUNFTHAUS ZUR WAAG** Sepp Wimmer möchte in seinem Restaurant nicht nur Speisen verkaufen, sondern auch Emotionen. Der Zunftwirt des traditionellen Betriebes sorgt seit mehr als zehn Jahren für herausragende Qualität und eine authentische und herzliche Bewirtung.

TEXT ANNINA HALLER

Wird man im Restaurant Zunfthaus zur Waag erwartet, empfängt einen der Zunftwirt Sepp Wimmer bereits vor der Eingangstür. Für die Führung des traditionsreichen Hauses hat man mit ihm einen idealen Gastgeber gefunden. Sofort fühlt sich jeder Gast willkommen und in guten Händen.

## Tradition

Seit 1637 existiert das heute bestehende Zunfthaus zur Waag. Die Geschichte des Hauses geht jedoch noch weiter zurück. Ein vorgängiger Bau an selber Stelle wurde 1287 errichtet und kam 1315 zu seinem Namen «zur Waag». Meister Peter Schmid, ein Arzt und Apotheker aus Brienz wurde in diesem Jahr zum Inhaber des Hauses. Er war als Leibarzt der Äbtissin des Fraumünsters bekannt. Der Name «zur Waag» kam sehr wahrscheinlich aufgrund der Waage als Hauszeichen zustande, begründet durch Peter Schmid's Zweitberuf als Apotheker.

Im Jahr 1318 schenkte Peter Schmid das Haus dem Maria-Magdalena-Altar im Grossmünster. 67 Jahre später veräusserte der Kaplan dieses Altars, Johannes von Rotenburg, das Haus für 108 Gulden an die Leinenweberzunft. Diese ist seit 1440 Eigentümerin des Hauses und nannte sich dessen Namen nach selbst auch «zur Waag». Somit ist die Zunft zur Waag eine der sieben alten Zünfte, die noch heute ein eigenes Zunfthaus besitzen.

## Feierlichkeiten

Die starke Verbundenheit mit der altherwürdigen Zürcher Tradition ist auch heute noch zu spüren. Nicht nur hat das Haus mit Zürcher Geschnetzeltlem und hausgemachter Butterrösti einen regelrechten Kassenschlager gefunden, es ist auch erste Anlaufstelle für sämtliche Blue Chip-Unternehmen der Stadt. «Fast jedes grössere Unternehmen aus Zürich oder der Schweiz

findet immer wieder zu uns», bestätigt Sepp Wimmer.

Zu diesen zahlreichen Geschäftsessen kommen jährlich bis zu tausend Feste und Bankette hinzu. Ob Hochzeit, Tauffeier, Geburtstagsparty, Vereinsjubiläum, Diplomfeier oder Firmen-Event – in der Waag ist für jeden Anlass für bis zu 120 Personen Platz. Die Waag hält mit dem Zunftsaal, der Zunftstube, dem Waagstübli sowie dem Kreuzgang der ehemaligen Klosterkirche Fraumünster für jede Feierlichkeit die perfekte Location bereit. Zudem kann man in der Vorbereitung für jeden Event auf das Engagement und die langjährige Erfahrung von Zunftwirt Sepp Wimmer vertrauen.

## Leidenschaft des Zunftwirts

Seit mehr als zehn Jahren kümmert er sich um die ausgesprochenen und unausgesprochenen Wünsche seiner Kundschaft. Und er tut dies mit Leidenschaft und Begeisterung. «Es ist eine Herausforderung, jedem Gast auf den Zahn zu fühlen und seine Wünsche zu erkennen», sagt auch Sepp Wimmer. Aber genau das mache ihm an seinem Beruf so viel Freude. Jeder Gast anders und hat andere Bedürfnisse. Er als Gastgeber hat die Aufgabe, diese durch genaue Beobachtung herauszukristallisieren. Was seinen Gästen gefalle, sei, dass nicht nur die Bedienung sowie die Gerichte von bester Qualität seien, sondern dass er auch mal mit unerwarteter Qualität auftrumpfe. Sei dies, indem er bei vollem Haus hungrige Gäste persönlich in andere Lokale begleitet. Oder sei dies, dass er Geschäftsleute von konkurrierenden Unternehmen beim Mittagessen nicht gerade an Nachbarischen platziert. Dieses Feingefühl seitens der Gastgeberschaft macht jeden Besuch zum erfreulichen Erlebnis.

## Gastronomische Verwöhnung

Selbstverständlich wäre aber jeder Besuch nur halb so schön, wäre die Verköstigung nicht hervorragend. Alle



Ob im kleinen oder im grossen Rahmen...

paar Monate wechselt das Angebot auf der Speisekarte, um einer saisonalen Ausrichtung gerecht zu werden. Klassiker wie das Kalbgeschnetzelt, das Cordonbleu oder Eglifilets finden sich jedoch das ganze Jahr hindurch.

Aus der aktuellen Speisekarte ist beispielsweise die Variation vom roten Thunfisch aus den Philippinen mit grüner Papaya und Wasabisorbet zu nennen. Weiter munden als Vorspeise die gebratene Entenleber auf Rhabarber-Mandel-Crumble oder für vegetarische Geniesser die Ochsenherz-Tomate



... Das Zunfthaus zur Waag macht jeden Besuch zum genussvollen und qualitativen Erlebnis.

Fotos: zvg

## ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Münsterhof 8, 8001 Zürich, Telefon 044 216 99 66, Telefax 044 216 99 67, Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 8.00–24.00 Uhr, Restaurant 11.30–14.00, 18.00–22.00 Uhr  
Reservation@zunfthaus-zur-waag.ch  
www.zunfthaus-zur-waag.ch

mit Burrata und Auberginengemüse.

Beim Hauptgang werden Fisch-, Fleisch- und Gemüseliebhaber gleichermaßen verwöhnt. Aus den vegetarischen Spezialitäten sticht besonders der Portobello-Pilz mit Spaghettini und Belper-Knolle hervor.

Gäste, denen Fisch am besten mundet, finden auf der Speisekarte neben den bereits genannten Eglifilets eine weitere wunderbare Auswahl von Süss- und Salzwasserfischen. Um nur ein Gericht zu erwähnen sei hier der gebratene schottische Baby-Seeteufel

an Erbsensauce, Kartoffel-Thymianpüree und gebratenem Kräuterspeck genannt. Fleischesgelüsten kommt man im Zunfthaus zur Waag genauso entgegen. Das Filet vom Angus-Rind

mit Chimichurrisauce, Blumenkohl-püree und Spinat-Pinienkerngemüse sowie die karamellierte gebratene Entenbrust mit Parmesan-Polenta und Safran-Frühlingsgemüse sind nur zwei der vielen Sensationen aus der Speisekarte.

## Business Lunch

Dass sich der Business Lunch im Vergleich zu früher im Allgemeinen deutlich verändert habe, merkt auch Sepp Wimmer. Man habe heute weniger Zeit, um sich über Mittag lange hinzusetzen und mehrere Gänge zu geniessen. Trotzdem sei es gerade auch im businessfreundigen Zürich wichtig, ein solches Angebot bereit zu halten.

Das Zunfthaus zur Waag bietet deshalb ein täglich wechselndes Mittagsmenü an. Auswählen kann man jeweils zwischen einer Vorspeise und einer Suppe sowie zwischen einer Fisch- und einer Fleischspeise. Das Preis-Leistungs-Niveau dieser Mittagsangebote ist stimmig und passt auch in die räumliche Umgebung des Betriebes. Naschkatzen können sich zusätzlich mit einem Dessert verköstigen, das jedoch nicht im Menüpreis enthalten ist.

## Edle Tropfen

Zu einem köstlichen Essen gehört ein gutes Glas Wein. Sepp Wimmer legt Wert darauf, Weine aus der Region anzubieten. So findet sich eine schöne Auswahl von Rot- und Weissweinen aus verschiedenen Weingütern aus dem Kanton Zürich.

Das Angebot an edlen Tropfen hört aber an den Grenzen Zürichs keineswegs auf. Im Zunfthaus zur Waag kann man aus einer Fülle von Weinen aus der ganzen Schweiz, Österreich, Spanien, Frankreich, Italien und Portugal seinen individuellen Favoriten auswählen. Auch wer sich lieber an schaumigeren Getränken hält, ist mit der breit gefächerten Auswahl an Prosecco und Champagner gut beraten.

Sollten Sie sich bei dieser grosszügigen Auswahl an Weinen nicht entscheiden können, wenden Sie sich an den Zunftwirt. «Ich habe auch schon drei verschiedene Weinproben an einen Tisch gebracht, sodass sich meine Gäste mit ihren Genusssnospen den richtigen Tropfen selbst aussuchen können», sagt Sepp Wimmer.

Auch dies ein weiteres Beispiel zur unerwarteten Qualität, mit der der Zunftwirt seinen Gäste auch jeden unausgesprochenen Wunsch von den Augen ablesen kann. ■