ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Vorspeisen / Starters

Caesar-Salat mit gebratenem Bauernspeck, Parmesanspänen und Croûtons | 19
Caesar salad with bacon, parmesan flakes and croutons

Rindstatar mit gepickeltem Gemüse und Wachtelei | 28
Beef tartare with pickled vegetables and quail egg

Thunfisch-Ceviche mit Mango, Avocado und Gurke | 28
Tuna ceviche with mango, avocado and cucumber

Scampi-Carpaccio mit Wassermelone, Charentais-Melone, Limetten-Vinaigrette und Apfel-Wasabi-Sorbet | 26
Scampi carpaccio with watermelon, Charentais melon, lime vinaigrette and apple-wasabi sorbet

Orangen-Fenchel-Salat mit Apfel und Rauchmandeln (vegan) | 18
Orange and fennel salad with apple and smoked almonds (vegan)

Klassisches Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und Kräutersalat | 24
Classic Vitello Tonnato with fried capers and herb salad

Suppen / Soups

Zucchetti-Basilikum-Suppe mit Cashewnüssen (vegan) | 15
Zucchini and basil soup with cashew nuts (vegan)

Gurkenkaltschale mit geräuchertem Forellenfilet und Forellenkaviar | 16
Chilled cucumber soup with smoked trout fillet and trout roe

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Ravioli mit gebratenen Eierschwämmli und Sommertrüffel (vegan) | 26 / 38
Homemade ravioli with fried chanterelles and summer truffles (vegan)

Spinatflan mit Mini-Gemüse und Burrata | 34
Spinach flan with baby vegetables and burrata

Fisch / Fish

Gebratene Schweizer Felchenfilets «Luzerner Art» mit Spinat und Salzkartoffeln | 29 / 43
Pan-seared Swiss whitefish fillets “Lucerne style” with spinach and boiled potatoes

Saltimbocca vom Seeteufel mit Zitronenschaum, Fregola Sarda, Orangen-Chicorée und Grapefruitfilets | 46
Monkfish saltimbocca with lemon foam, Fregola Sarda, orange chicory and grapefruit fillets

Gebratener Pulpo mit Erbsen-Kartoffel-Püree, Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten | 43
Pan-seared octopus with pea and potato purée, served with olives, capers and sun-dried tomatoes

Fleisch / Meat

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren | 54
Viennese Schnitzel with potato-cucumber salad and cranberries

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit oder ohne Kalbsnieren mit Butterrösti | 49
Sliced veal «Zurich style» served with or without calf’s kidneys and «Rösti»

Schweizer Rindsfilet mit Thymianjus, Eierschwämmli, gebratenem Speck und Pommes Allumettes | 63
Swiss beef fillet with thyme jus, chanterelles, fried bacon and Pommes Allumettes

Lammkoteletts mit Pistazienkruste, Ratatouille und Salbei-Malfatti | 48
Lamb chops with a pistachio crust, ratatouille and sage malfatti

Tagliata vom Rind mit Rucola, Rosmarinkartoffeln, Parmesanspänen und Balsamico-Zwiebeln | 44
Beef tagliata with rocket, rosemary potatoes, parmesan shavings and balsamic onions

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte
Kalb, Rind, Schwein: Schweiz | (Rinds Tagliata): Argentinien | Lamm*: Australien | Serrano: Spanien | Forelle: Schweiz | Seeteufel: Island | Scampi: FAO 51| Thunfisch: FAO 51/57/71 | Pulpo: FAO 34 | Felchen: Schweiz
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices include tax.

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.
*Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

ZUNFTHAUS ZUR WAAG 16 36 ZÜRICH