ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Vorspeisen / Starters

Hirschschinken mit Friséesalat, gebratener Kräuterseitling, Birne und Kräutersauce | 24
Venison ham with salad frisée, pan-fried king oyster mushroom, pear and herb sauce

Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen und Brioche | 29
Pan-fried duck liver with red wine plums and brioche

Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Rauchmandeln und Orangenvinaigrette | 21
Beetroot carpaccio with caramelized goat's cream cheese, smoked almonds and orange vinaigrette

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

Gebratene Jakobsmuscheln auf einem Karotten-Vanille-Püree | 24
Pan-fried scallops on carrot and vanilla purée

Hausgebeizter Lachs auf einer Kräuterwaffel mit mariniertem Rotkraut | 22
Marinated salmon on a herb waffle with marinated red cabbage

Suppen / Soups

Kürbis-Orangensuppe (vegan) | 15
Pumpkin and orange soup (vegan)

Marronisuppe mit Apfel (vegan) | 16
Chestnut soup with apple (vegan)

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen, sautiertem Chicorée und Baumnüssen (vegan) | 26/ 38
Homemade ravioli with porcini mushrooms, sautéed chicory and walnuts (vegan)

Hausgemachte Quark-Pizokel mit Kürbis, sautiertem Federkohl und Käserahmsauce | 34
Homemade quark pizokel with pumpkin, sautéed kale and cheese cream sauce

Vegetarischer Herbstteller: Rotkohl, Pilzrahmsauce, Birne, Rosenkohl, Spätzli und Preiselbeeren | 36
Vegetarian autumn platter: red cabbage, mushroom cream sauce, pear, Brussels sprouts, spätzli and cranberries

Fisch / Fish

Seezunge mit Café de Paris Crunch mit Salzkartoffeln und Spinat | 65
Sole with Café de Paris crunch, boiled potatoes and spinach

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbisrisotto und Rosenkohlblättern | 48
Pan-fried pike-perch fillet with pumpkin risotto and Brussels sprout leaves

Gebratenes Kabeljaufilet mit Beurre Blanc, Kartoffel-Meerrettichpüree, Krautstiel und Kräuteröl | 44
Pan-fried cod fillet with beurre blanc, horseradish mashed potatoes, Swiss chard and herb oil

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, Kartoffelterrine und geschmorter Rande | 62
Swiss beef fillet with thyme jus, potato terrine and braised beetroot

Lammkoteletts mit Pistazienkruste, gebackenem Rosenkohl und Süsskartoffelpüree | 46
Lamb chops with a pistachio crust, with roasted brussels sprouts and sweet potato purée

Rehgeschnetzeltes an einer Gin-Wildrahmsauce mit Spätzli, Waldpilzen, Rotkraut und glasierten Marroni | 48
Sliced venison in a gin-infused game cream sauce with spätzli, wild mushrooms, red cabbage, and glazed chestnuts

Rosa gebratener Hirschrücken, Wildjus, gebratene Nusspolenta und Speck-Bohnen-Bündeli | 56
Pink-roasted venison loin, game gravy, roasted nut polenta, and bundles of beans wrapped in bacon

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte / Origin of our meat and fish products
Kalb, Rind, Schwein: Schweiz | Ente: Frankreich | Lamm*: Australien | Hirschschinken: Niederlande | Hirschrücken, Reh: Österreich
Seezunge: Niederlande | Jakobsmuschel: Japan | Lachs: Norwegen | Zander: Niederlande | Kabeljau: Island
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices include VAT.

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