# ZUNFTHAUS ZUR WAAG

## Vorspeisen / Starters

**Kräuterseitling-Carpaccio mit Hirschschinken, Preiselbeer-Vinaigrette und Rauchmandeln | 24**
King oyster mushroom carpaccio with venison ham, cranberry vinaigrette and smoked almonds

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

**Nüsslisalat mit gebratenem Bauernspeck, gehacktem Ei und Croûtons | 17**
Lamb's lettuce with bacon, chopped egg and croutons

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

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

**Hausgebeizter Lachs mit Wasabi-Limetten-Crème-fraîche, Rande und Pfeffer-Cashewnüssen | 22**
House-cured salmon with wasabi-lime crème fraîche, beetroot and peppered cashew nuts

## 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

**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