



HERZLICH WILLKOMMEN

IM RIZZO'S ZUNFTHAUS ZUR HAUE

Tradition geniessen. Gastfreundschaft erleben. Zürich spüren.

Mitten in Zürich, direkt am Limmatquai, heissen wir Sie herzlich willkommen im **ZunftHaus zur Haue**.

Unser Haus verbindet Geschichte und Tradition mit unkomplizierter Gastfreundschaft und einer Küche, die Vertrautes mit neuen Ideen kombiniert.

In unserer **gemütlichen Gaststube**, im **grosszügigen Zunftsaal** oder auf unserer **einladenden Terrasse** darf man ankommen, geniessen und für einen Moment den Alltag vergessen.

UNSERE KÜCHE

Unsere Speisekarte verändert sich mit den Jahreszeiten. **Saisonale Produkte, Schweizer Klassiker und mediterrane Einflüsse** bilden dabei das Herzstück unserer Küche.

Wir kochen ehrlich, mit Freude und ohne unnötigen Schnickschnack – denn am Ende zählt für uns vor allem eines:

Dass es Ihnen schmeckt und Sie sich bei uns wohlfühlen.

FESTE · BANKETTE · BESONDERE MOMENTE

Unser **Zunftsaal** bietet den passenden Rahmen für Hochzeiten, Firmenanlässe, Familienfeiern, Apéros, Bankette und andere besondere Anlässe.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü und den passenden Rahmen für Ihren Anlass zusammen.

**«WIR SIND EIN RESTAURANT –
UND KEIN STRESSAURANT.»**

Nehmen Sie Platz, lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie Ihre Zeit bei uns.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt im ZunftHaus zur Haue.
Ihr Haue-Team**

ZUM STARTEN

Bresaola-Ravioli

Fein geschnittene Bresaola, gefüllt mit cremigem Frischkäse,
serviert mit knackigem Blattsalat und Hausdressing

*Finely sliced bresaola, shaped into ravioli and filled with creamy fresh cheese,
served with a crisp salad of the day.*

22.50

Burrata

Cremige Burrata mit aromatischen Tomaten, verfeinert mit Olivenöl und frischen Kräutern

Creamy burrata with aromatic tomatoes, finished with olive oil and fresh herbs.

19.50

Haue-Salat

Kartoffelsalat garniert mit Wurst und Käse

potatoe salad with sausages and cheese

18.50

Frittierte Kräuter-Polenta

Knusprig frittierte Polenta mit feinen Kräutern,
serviert mit cremiger Gorgonzolasauce und Baumnüssen

Crispy fried polenta with fine herbs, served with a creamy Gorgonzola sauce and walnuts

18.50

Thunfisch-Tatar

Fein geschnittenes Thunfisch-Tatar, frisch abgeschmeckt und aromatisch verfeinert

Finely diced tuna tartare, freshly seasoned and delicately refined. sauce and

80g - 25.00

140g – 36.00

Rinds-Tatar

Von Hand geschnittenes Rindfilet, serviert mit getoastetem Brot

Hand-cut beef fillet made into tartare, served with toasted bread

80g - 28.00

140g – 39.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

alle Preise inkl. 8.1% Mwst in CHF

ETWAS DAZWISCHEN

Spaghetti Carbonara

Spaghetti mit Pecorino Romano, Guanciale, Parmesan und Ei
Spaghetti with pecorino romano, guanciale, parmesan and egg

26.50

Parmigiana (Vegi)

Geschichtete Auberginen mit Tomatensauce und Käse, im Ofen goldbraun überbacken
Layers of eggplant with tomato

26.00

Risotto

Cremiges Risotto mit Crevetten und feiner Zitronennote
Creamy risotto with prawns and a delicate hint of lemon

39.50

Tagespasta

Täglich wechselnde Pasta-Kreation. Fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Tagespasta
Daily changing pasta creation. Please ask our service team about today's pasta

Tagespreis

UNSERE HAUPTGERICHTE

«Haue» Kalbsleberli

Zarte Kalbsleber, scharf angebraten in Butter mit Zwiebeln und Rosmarin,
serviert mit hausgemachter Röstli
tender veal liver, pan-fried in butter, rosmarin and onions)

42.00

Züri - Gschnätzlets

Zartes Kalbfleisch an einer cremigen Pilz-Rahmsauce mit Champignons,
serviert mit hausgemachter knuspriger Röstli
*Tender sliced veal in a creamy sauce with mushrooms,
served with homemade crispy rösti*

44.00

Wiener Schnitzel

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb, goldbraun und knusprig gebacken
Classic Viennese veal schnitzel, breaded and fried until golden and crispy

46.50

Kalbs-Cordon-Bleu

Knusprig paniertes Kalbs-Cordon-bleu, gefüllt mit Taleggio und Schinken
Crispy breaded veal cordon bleu filled with Taleggio and Ham

44.00

Riesencrevetten

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Peperoncino, extra nativem Olivenöl und Petersilie
Pan-seared king prawns with garlic, chilli, extra virgin olive oil and parsley

46.00

Thuna-Steak

Kurz gebratener Thunfisch in einer knusprigen Kruste aus schwarzem Sesam
Seared tuna in a crispy black sesame crust

44.50

Beilagen

Beilagesalat	9.00
Grilliertes Gemüse	9.00
Haue Fries	8.00
Caponata – Schmorgemüse	9.00
Kartoffelsalat	10.00

alle Preise inkl. 8.1% Mwst in CHF

DER SÜSSE ABSCHLUSS

PFIRISCH-COBBLER

Warmer Pfirsich-Cobbler mit Vanilleglace und gerösteten Mandelblättchen

Warm peach cobbler with vanilla ice cream and toasted almond flakes

17.50

DE - CANNOLO

Dekonstruiertes sizilianisches Cannolo mit knusprigem Gebäck,
kandierte Früchte, cremiger Ricottafüllung und Schokolade

*Deconstructed Sicilian cannolo with crispy pastry, candied fruits
and creamy ricotta filling and chocolate*

16.50

TIRAMISU

Klassisches Tiramisu mit Mascarponecreme, in Espresso getränkten Löffelbiskuits
und feinem Kakaopulver

Classic tiramisu with mascarpone cream, espresso-soaked ladyfingers and a dusting of cocoa

15.00

PANNA COTTA

Cremige Panna Cotta mit einer erfrischenden Zitronen-Minz-Gelée-Schicht

Creamy panna cotta topped with a refreshing lemon and mint jelly

14.00

AFFOGATO

Vanilleglace mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Vanilla ice cream topped with freshly brewed espresso

10.50

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH / Rindfleisch CH

Baguette-Brot FR / Glutenfreies Brot FR / Malzbrot DE / Brot Nature DE

Egli DE / Tuna VN / Crevetten VN

alle Preise inkl. 8.1% Mwst in CHF

KURZE GESCHICHTS-LEKTION

SHORT HISTORY LESSON

Bereits im 13. Jahrhundert trieben Salzleute in der Gegend rund um die Marktgasse ihren Handel. Um 1442 kam das ursprünglich „Wetzwilerhaus“ am Limmatquai in den Besitz der Salzleute. Diese gaben ihm das Emblem des Bergbaus, eine Haue (Houw, Salzhouw) und nannten es fortan „Haus zur Haue“. Zu jener Zeit war auch die Grempler-Zunft in diesem Haus sesshaft und hatte hier ihre Trinkstube. 1487 erwarben die Grempler unter ihrem Zunftmeister Hans Waldmann das „Kürschnerhaus zum Kämeltier“ am Münsterhof, von wo auch der heutige Name „Zunft zum Kämbel“ stammt

In den weiteren Jahrhunderten wechselte das Haus mit dem markanten Erker viele Male den Besitzer und auch seine Fassade. Rund 200 Jahre gehörte es der Familie Hirzel. Aus jener Zeit stammt auch der Hirsch, deren Wappentier, der noch heute auf der Zinne des Hauses thront.

Dank eines glücklichen Zufalls konnte das Haus zur Haue 1956 von einem Kämbel-Zünfter gekauft werden. Nur wenige Wochen später wurde dieses in den Besitz der neu gegründeten **Gesellschaft zum Kämbel in der Haue** überführt. So kehrte die Zunft zum Kämbel, rund 500 Jahre nachdem sie ihre Trinkstube hatte, wieder in das Haus am Limmatquai zurück. 1970 wurde der Zunftsaal eingebaut, 1970 die Gaststube im Erdgeschoss. Nach einer sanften Auffrischung lädt diese als gemütliches Speis- und Tranklokal heute wieder zum Geniessen und Verweilen ein.

Salt people were trading in the area around Marktgasse as early as the 13th century. Around 1442, the original "Wetzwilerhaus" on the Limmatquai came into the possession of the salt people. This gave him the emblem of mining, a Houe (Houw, Salzhouw) and henceforth called it "Haus zur Houe". At that time, the Grempler guild was also based in this house and had their drinking room here. In 1487, the Gremplers, under their guild master Hans Waldmann, acquired the "Kürschnerhaus zum Kämeltier" at the Münsterhof, from which the current name "Zunft zum Kämbel" comes

In the centuries that followed, the house with the striking bay changed hands and its facade many times. It belonged to the Hirzel family for around 200 years. The deer, their heraldic animal, which is still enthroned on the battlement of the house, also dates from that time.

*Thanks to a fortunate coincidence, the Haus zur Haue was bought by a Kämbel guild member in 1956. Just a few weeks later, it was transferred to the newly founded **Gesellschaft zum Kämbel in der Haue**. The Zunft zum Kämbel is returning to the house on Limmatquai around 500 years after it had its drinking room. In 1970 the guild hall was built in, and in 1970 the dining room on the ground floor. After a gentle refreshment, this invites you to enjoy and linger as a cozy place to eat and drink.*