

## DER ZUNFTWIRT EMPFIEHLT IM SOMMER

<b>Tomate-Brot-Suppe</b>	<b>13.50</b>
Kalte Tomaten-Brot-Suppe <i>Cold tomato bread soup</i>	
<b>Gurke-Suppe</b>	<b>14.00</b>
Hausgemachte, kalte Gurkensuppe <i>Homemade cold cucumber soup</i>	
<b>Burrata und Culatello</b>	<b>26.50 / 19.50</b>
Cremige Burrata serviert mit Culatello-Schinken, auf Wunsch auch ohne Culatello-Schinken <i>Creamy burrata served with culatello ham</i>	
<b>Haue Salat Bowl (VEGI)</b>	<b>23.50</b>
Knackiger Eisbergsalat, Mais, Federkohl, Kirschtomaten, Karotten + Rindsfiletstreifen 100g / <i>beef fillet strips 100g</i> 16.00 + Blacktiger-Crevetten 3 stk. / <i>blacktiger shrimps 3 pieces</i> 15.00 + Poulebrust-Streifen 100g / <i>chicken breast strips 100g</i> 12.00 <i>Crisp iceberg lettuce, corn, kale, cherry tomatoes, carrots</i>	
<b>Wiis-Chohl-Salat</b>	<b>14.00</b>
Weisskohl-Salat mit Brotcrouton und Speck <i>White cabbage salad with bread crouton and bacon</i>	
<b>Thunfisch Salat</b>	<b>19.00</b>
Serviert mit Kapern, rote Zwiebeln und Chilli <i>Served with capers, red onions and chilli</i>	
<b>Schwert-Fisch-Carpaccio</b>	<b>22.00</b>
Feingeschnittenes Schwertfischcarpaccio <i>Finely sliced swordfish carpaccio</i>	
<b>Roast Beef</b>	<b>26.00 / 45.00</b>
Im Ofen gegartes Rinds-Entrecote, serviert mit Pomme Alumette <i>Beef entrecote cooked in the oven, served with pomme alumette</i>	
<b>Flachklopfets vom Chalb</b>	<b>48.00</b>
Grilliertes Kalbs-Paillard mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Pomme Alumette <i>Grilled veal paillard with homemade herb butter, served with pomme alumette</i>	

## VORSPEISEN

**Grüner Blattsalat** **13.50**

serviert mit Hausdressing, auf Wunsch mit Knoblauch und Zwiebeln

*Green lettuce served with house dressing  
optionally with garlic and onions*

**Zunfthuus-Salat** **17.50**

Knackiger Nüsslisalat serviert mit gerösteten Brot-Crôuton, Speck und Ei

*Crunchy lambs lettuce served with toasted bread croutons, bacon and egg*

**Rinds-Tatar** **28.00 / 44.00**

Von Hand geschnittenes Rindfilet, serviert mit Kapern  
Zwiebeln, Butter und getoastetem Brot

*Hand-cut beef fillet made into tartare, served with capers  
onions, butter and toasted bread*

## PASTA

**Haue Teigwaren** **29.00**

Penne an rassiger Curry-Sauce mit Kalbsfleisch und Gemüse

*Penne in a classy curry sauce with veal and vegetables*

**Spaghetti „Pucci“** **34.00**

Spaghetti an Safransauce serviert mit Zucchini,  
Cherry-Tomaten und Crevetten

*Spaghetti in saffron sauce served with zucchini,  
cherry tomatoes and shrimps*

## FISCH

**Riesen-Crevetten Mediterrane-Art** **48.00**

Black-Tiger Riesencrevetten gebraten in Olivenöl,  
Knoblauch und leicht gewürzt mit Peperoncino  
dazu serviert mit Gemüse-Reis

*Pan-seared Black Tiger prawns in olive oil, garlic, lightly seasoned with chili flakes,  
served with vegetable rice*

**Thun-Fisch-Steak** **46.00**

Im Mandelmantel, serviert mit Spinat,

*Pink fried tuna steak in an almond coating  
with spinach*

**Egli-Knusperli** **33.00**

Im Bier-Teig panierte Eglifilet,  
serviert mit Sauce Tatar und Petersilienkartoffeln

*Crispy beer-battered perch fillet, served with tartar sauce and parsley potatoes*

# FLEISCH

## **Zunft - Bratwurst** **32.00**

Kalbs-Bratwurst serviert mit Rösti und Zwiebelsauce

*Grilled veal sausage served with Swiss hash browns and onion sauce*

## **Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“** **46.00**

Butterzartes Kalbs-Geschnetzeltes an Pilz-Rahmsauce,  
dazu goldbraune, hausgemachte Rösti

*Sliced veal "Zurich style" with buttered hash browns*

## **Haue Kalbs-Schnitzeli** **42.00**

an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Nudeln

*Tender veal schnitzel in a classic cream sauce, served with tagliolini*

## **Wienerschnitzel** **49.00**

Fein geklopftes Kalbs-Schnitzel, paniert mit Semmelbrösel  
serviert mit Pommes Allumettes und Gemüse

*Finely beaten veal schnitzel, breaded with breadcrumbs  
served with pommes allumettes and vegetables*

## **Rinds-Filet „Cafe de Paris“** **62.00**

serviert mit „Cafe de Paris“-Sauce, dazu Pommes Allumettes

*Butter-tender grilled beef fillet served with "Cafe de Paris" sauce  
and pommes allumettes*

## **Das Haue-Cordonbleu** **42.00**

Hausgemachtes Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Gorgonzola,  
serviert mit Pommes Allumettes und Gemüse

*Homemade pork cordon bleu filled with gorgonzola-cheese  
served with pommes allumettes and vegetables*

### Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH / Rindfleisch CH / AUS /Schwein CH  
Baguette-Brot FR / Glutenfreies Brot FR / Malzbrot DE / Brot Nature DE  
Egli DE / Tuna VN / Crevetten VN

\*Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern  
und oder Antibiotika erzeugt worden sein.

alle Preise inkl. 8.1% Mwst in CHF

## ZU GUTER LETZT

<b>Schoggi-Chueche</b>	<b>14.00</b>
Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille-Eis <i>Warm chocolate cake served with vanilla ice cream</i>	
<b>Huusgmachtli Cremeschnitte</b>	<b>15.00</b>
Hausgemachte Cremeschnitte <i>Homemade cream slice</i>	
<b>Affogato</b>	<b>10.50</b>
Vanille-Eis mit Espresso <i>Vanilla ice cream with espresso</i>	
<b>Huusgmachts Tiramisu</b>	<b>15.00</b>
Hausgemachtes Tiramisu <i>Homemade Tiramisu</i>	
<b>Sorbet mit Schuss</b>	<b>12.00</b>
Zitronen-Sorbet mit Vodka oder Pflaumen-Sorbet mit Vielle-Prune <i>Lemon sorbet with vodka or plum sorbet with Vieille Prune</i>	
<b>Chäsplättli</b>	<b>24.00</b>
Verschiedene Käse-Sorten nach Tagesangebot <i>Various types of cheese according to the daily selection</i>	

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