

Der Zunft-Wirt empfiehlt

Der Sommer in der Haue

Caprese Salat	14.50
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico	
<i>Tomato and mozzarella with olive oil and balsamic vinegar</i>	
Carpaccio di Pera	19.50
Birnen-Carpaccio mit Rucola, Nüssen, Gorgonzola, Granatapfel-Kernen und Honig-Vinaigrette	
<i>Pear carpaccio with arugula, nuts, gorgonzola, and honey vinaigrette</i>	
Carpaccio di Finocchio	16.50
Fenchel-Carpaccio serviert mit frischen Orangen und gehobelten Nüssen	
<i>Fennel carpaccio served with fresh oranges and shaved nuts</i>	
Insalata di Asparagi	19.50
Lauwarmer Spargel-Salat mit Ei	
<i>Warm asparagus salad with egg</i>	
Cesar-Salat mit Speck	17.50
+ Crevetten / <i>Shrimps</i>	+9.50
+ Poulet / <i>Chicken</i>	+6.50
Tatar di Tonno	25.00
Tuna – Tartar serviert auf Venusreis mit Limetten, Orangen und Avocado	
<i>Tuna – tartar served on Venus rice with lime, Oranges and avocado</i>	
Tatar di Manzo	24.00 / 39.00
Von Hand geschnittenes Rindfilet, serviert mit Kapern Zwiebeln, Butter und getoastetem Brot	
<i>Hand-cut beef fillet made into tartare, served with capers onions, butter and toasted bread</i>	
Tatar di Salmone	22.00
Lachs-Tatar serviert mit Mango und Avocado	
<i>Salmon tartare served with mango and avocado</i>	

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

VORSPEISEN

Insalata Verde **12.50**

Grüner Blattsalat serviert mit Hausdressing
auf Wunsch mit Knoblauch und Zwiebeln

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

Zunft haus-Salat **14.00**

Knackiger Nüsslisalat serviert mit gerösteten Brotcrôuton, Speck und Ei

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

Formentino con Funghi Porcini **17.50**

Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen

Lamb's lettuce with sautéed mushrooms

Burrata e Datterini **16.50**

Cremige Burrata serviert mit frischen Dattel-Tomaten

Creamy burrata served with fresh date tomatoes

Sauté di Cozze e Vongole **24.00**

Sautierte Venus- und Miesmuscheln serviert mit Knoblauchbrot

Sauteed clams and mussels served with garlic bread

SUPPEN

Gazpacho **11.50**

Kalte Gemüse-Suppe

Cold vegetable soup

Crema di Pomodoro **12.50**

Tomaten-Creme Suppe

tomato cream soup

Bouillon Stracciatella **10.50**

Gemüse-Bouillon mit Ei und Parmesan

vegetable bouillon with parmesan and egg

PASTA

Tagliatelle al Tartufo Nero	32.00
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und pochiertem Ei <i>Homemade tagliatelle served with black truffle and poached egg</i>	
Spaghetti Al Aglio, Olio e Peperoncino	19.00
Spaghetti an Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino <i>Spaghetti with olive oil, garlic and peperoncino</i>	
Penne alla Haue	26.00
Penne an rassisger Curry-Sauce mit Kalbsfleisch und Gemüse <i>Penne in a classy curry sauce with veal and vegetables</i>	
Rigatoni alla Stracciatella	22.00
Rigatoni an feiner Tomatensauce und Burrata <i>Rigatoni in fine tomato sauce and burrata</i>	
Spaghetti „Pucci“	29.00
Spaghetti an Safransauce serviert mit Zucchini, Cherry-Tomaten und Crevetten <i>Spaghetti in saffron sauce served with zucchini, cherry tomatoes and shrimps</i>	

FISCH

Polpo Spadellato **39.00**

Zart gebratener Tintenfisch mit Kartoffelchips,
serviert auf Randen-Purée

"Tenderly fried squid with potato chips, served on beetroot puree."

Riesen-Crevetten Mediterrane-Art **44.00**

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

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

Tuna-Steak **42.00**

Rosa-Gebratenes Thuna-Steak im Mandelmantel
serviert mit Spinat,

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

Egli-Knusperli **29.00**

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

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

FLEISCH

Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“ 42.00

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

Sliced veal "Zurich style" with buttered hash browns

Zunft-Bratwurst 29.00

Grillierte Kalbs-Bratwurst serviert mit Rösti und Zwiebelsauce

"Grilled veal sausage served with Swiss hash browns and onion sauce."

Fegato di Vitello alla Veneziana 39.00

Täglich frische Kalbsleber mit Gartenkräuter und Zwiebeln serviert mit hausgemachter, knuspriger Rösti

Fresh veal liver with garden herbs and onions every day served with homemade, crispy hash browns

Kalbs-Wienerschnitzel 42.00

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

Filetto di Manzo „Cafe de Paris“ 58.00

Butterzartes Rinds-Filet vom Grill auf „Cafe de Paris“-Sauce dazu Pommes Allumettes

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

Das Haue-Cordonbleu 38.00

Hausgemachte 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

Scaloppine alla Haue 39.00

Zarte Kalbs-Schnitzel an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Tagliolini

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

Herkunftsdeklaration
Kalbfleisch CH
Rindfleisch CH / AUS*
Schwein CH
Poulet CH

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

alle Preise inkl. 8.1% Mwst in CHF