

Willkommen im Zunftthaus zur Haue

Liebe Gäste,
es freut mich sehr, Sie hier im Zunftthaus zur Haue begrüßen zu dürfen.
Mein Team und ich legen großen Wert auf eine Küche, die Tradition und Genuss verbindet – frisch, saisonal und mit viel Liebe zum Detail.

Entdecken Sie unsere Spezialitäten und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.
Unser **Zunftsaal** bietet zudem den idealen Rahmen für private Feiern, Firmenanlässe oder besondere Events. Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Und wenn die Sonne scheint, heißen wir Sie herzlich auf unserer **Sommerterrasse** willkommen – ein wunderbarer Ort, um mitten in der Stadt entspannte Momente zu genießen.

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Herzlich,
Christian Rizzo

Dear guests,
It is my pleasure to welcome you to the Zunftthaus zur Haue.
Together with my team, I am committed to a cuisine that combines tradition and enjoyment – fresh, seasonal, and prepared with great care.

Discover our specialties and let us treat you to a memorable dining experience.
Our Zunftsaal is also the perfect venue for private celebrations, corporate events, or special occasions. Feel free to ask us for more details.

And in the summer, we invite you to relax on our terrace, a hidden gem in the heart of the city.

Wishing you a delightful time with us.

Warm regards,
Christian Rizzo

S' HAUE FONDUE

Pro Person 39.50

Fondue serviert mit Brotwürfeln,
Kartoffeln und Cornichons

bestellt werden kann

Silberzwiebeli	2.50
Cornichons	2.50
Maischöbli	2.50
Kartoffeln	6.00
Schwarzer Trüffel	9.50

THE HAUE FONDUE

per person 39.50

Fondue served with bread cubes,
potatoes and gherkins

can be ordered

pearl onions	2.50
gherkins	2.50
and corn cobs	2.50
potatoes	6.00
black truffle	9.50

Kirsch	37.5%	2cl	7.00
Pflümli	40.0%	2cl	7.00
Zwetschge	50.0%	2cl	7.00

VORSPIIASE

Tomate-Suppe

13.50

Heisse Tomaten- -Suppe

Hot tomato soup

Grüne Blattsalat

13.50

Grüner Blattsalat serviert mit Hausdressing

Green lettuce served with house dressing

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

Burrata und Schinke

26.50 / 19.50

Cremige Burrata serviert mit Roh-Schinken,
auf Wunsch auch ohne

Creamy burrata served with ham

Rinds-Tatar

28.00 / 44.00

Von Hand geschnittenes Rindfilet, serviert mit
Butter und getoastetem Brot

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

Ufschnitt-Plättli

28.00

Fein zusammengestellt mit einer Auswahl an
Wurst- und Schinkenspezialitäten

Finely composed with a selection of sausage and ham specialties

TEIGWARE

Nudle-Bolonäs' mit schwarzem Trüffel

36.00

Feine Tagliatelle mit klassischem Rinds-Fleischragù alla Bolognese, verfeinert mit edlem schwarzem Trüffel

Fine tagliatelle with classic beef ragù alla Bolognese, refined with fine black truffle

Obergine-Uflauf

29.00

Zart gebratene Auberginenscheiben, geschichtet mit fruchtiger Tomatensauce, Basilikum und Parmesan

Tender fried eggplant slices, layered with fruity tomato sauce, basil and Parmesan

De „Kämbel-Risotto“

38.00

Cremiges Risotto mit frischen Saison-Pilzen und Speck

Creamy risotto with freshly seasonal mushrooms and bacon

HAUPTGÄNG

Grillierti Bratwurst mit Rösti **33.00**

Kalbs-Bratwurst serviert mit Rösti und Zwiebelsauce

Grilled veal sausage served with Swiss hash browns and onion sauce

„Züri-Gschnätzlets“ mit Rösti **46.00**

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

Sliced veal "Zurich style" with buttered hash browns

Panierts Schnitzel mit Pommes **49.00**

Zartes Kalbs-Schnitzel, paniert mit Hausbrot
serviert mit Pommes Frites

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

Schwiens-Schnitzeli mit Nüdeli **44.00**

Schweins-Schnitzel an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Nudeln

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

Riese-Crevette **48.00**

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

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

Tuna-Stiik **46.00**

Rosagebratener Tuna-Steak im Sesam-Mantel,
serviert mit Spinat,

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

Egli-Chnusperli **36.00**

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

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

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH & I / 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

ALS LETSCHTS

Schoggi-Chueche	14.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille-Eis	
<i>Warm chocolate cake served with vanilla ice cream</i>	
Huusgmachti Cremeschnitte	15.00
Hausgemachte Cremeschnitte	
<i>Homemade cream slice</i>	
Affogato	10.50
Vanille-Eis mit Espresso	
<i>Vanilla ice cream with espresso</i>	
Huusgmachts Tiramisu	14.50
Hausgemachtes Tiramisu	
<i>Homemade Tiramisu</i>	
Sorbet mit Schuss	12.00
Zitronen-Sorbet mit Vodka oder Pflaumen-Sorbet mit Vielle-Prune	
<i>Lemon sorbet with vodka or plum sorbet with Vieille Prune</i>	
Chäsplättli	24.00
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

WC-246

alle Preise inkl. 8.1% Mwst in CHF