

Willkommen im Zunfthaus zur Haue

Liebe Gäste,

es freut mich sehr, Sie hier im Zunfthaus 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 Zunfthaus 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

serviert nur am Abend

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



THE HAUE FONDUE

Evening service only

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

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

VORSPIISE

Tomate-Suppe **14.50**

Heisse Tomaten- -Suppe

Hot tomato soup

Grüne Blattsalat **14.50**

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 **mit Schinke 28.00 / ohne Schinke 19.50**

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

Creamy burrata served with ham

Rinds-Tatar **80g 29.00 / 140g 45.00**

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 **29.00**

Fein zusammengestellt mit einer Auswahl an
Wurst- und Schinkenspezialitäten

Finely composed with a selection of sausage and ham specialties

TEIGWARE

Nudle-Bolonäs' **34.00**

Feine Tagliatelle mit klassischem Rinds-Fleischragù

Fine tagliatelle with classic beef ragù

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“ **39.00**

Cremiges Risotto mit frischen Saison-Pilzen und Speck

Creamy risotto with freshly seasonal mushrooms and bacon

HAUPTGÄNG

Bratwurst mit Rösti	34.00
Kalbs-Bratwurst serviert mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Veal sausage served with Swiss hash browns and onion sauce</i>	
„Züri-Gschnätzlets“ mit Rösti	46.00
Butterzartes Kalbs-Geschnetzeltes an Pilz-Rahmsauce, dazu goldbraune, hausgemachte Rösti <i>Sliced veal "Zurich style" with buttered hash browns</i>	
Panierts Schnitzel mit Pommes	49.50
Zartes Kalbs-Schnitzel, paniert im Hausbrot, serviert mit Pommes Frites <i>Finely beaten veal schnitzel, breaded with breadcrumbs served with french fries</i>	
Schwiens-Schnitzeli mit Nüdeli	45.00
Schweins-Schnitzel an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Nudeln <i>Tender pork schnitzel in a classic cream sauce, served with noodles</i>	
Riese-Crevette	48.00
Black-Tiger Riesencrevetten gebraten in Olivenöl, Knoblauch und leicht gewürzt mit Peperoncino, serviert mit Reis <i>Pan-seared Black Tiger prawns in olive oil, garlic and chili flakes, served with rice</i>	
Tuna-Stiik	48.00
Rosagebratener Tuna-Steak im Sesam-Mantel, serviert mit Spinat, <i>Pink fried tuna steak in an sesam coating served with spinach</i>	
Egli-Chnusperli	36.50
Im Bier-Teig panierte Eglifilet, serviert mit Sauce Tatar und Kartoffeln <i>Crispy beer-battered perch fillet, served with tartar sauce and potatoes</i>	

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH / Rindfleisch CH / 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	15.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille-Eis <i>Warm chocolate cake served with vanilla ice cream</i>	
Huusgmachtli Cremeschnitte	16.00
Hausgemachte Cremeschnitte <i>Homemade cream slice</i>	
Affogato	11.50
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	26.00
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