

# 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

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>Nudle-Bolonäs'</b> | <b>34.00</b> |
|-----------------------|--------------|

Feine Tagliatelle mit klassischem Rinds-Fleischragù

*Fine tagliatelle with classic beef ragù*

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| <b>Obergine-Uflauf</b> | <b>29.00</b> |
|------------------------|--------------|

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

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

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>De „Kämbel-Risotto“</b> | <b>39.00</b> |
|----------------------------|--------------|

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

*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** **49.50**

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

*Finely beaten veal schnitzel, breaded with breadcrumbs  
served with french fries*

### **Schwiens-Schnitzeli mit Nüdeli** **45.00**

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

*Tender pork schnitzel in a classic cream sauce, served with noodles*

### **Riese-Crevette** **48.00**

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

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

### **Tuna-Stiik** **48.00**

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

*Pink fried tuna steak in an sesam coating served with spinach*

### **Egli-Chnusperli** **36.50**

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 / 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

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Schoggi-Chueche</b>  | <b>15.00</b> |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille-Eis<br><i>Warm chocolate cake served with vanilla ice cream</i>                    |              |
| <b>Huusgmachti Cremeschnitte</b>  | <b>16.00</b> |
| Hausgemachte Cremeschnitte<br><i>Homemade cream slice</i>   |              |
| <b>Affogato</b>   | <b>11.50</b> |
| Vanille-Eis mit Espresso<br><i>Vanilla ice cream with espresso</i>  |              |
| <b>Huusgmachts Tiramisu</b>   | <b>14.50</b> |
| Hausgemachtes Tiramisu<br><i>Homemade Tiramisu</i>  |              |
| <b>Sorbet mit Schuss</b>  | <b>12.00</b> |
| Zitronen-Sorbet mit Vodka oder Pflaumen-Sorbet mit Vielle-Prune<br><i>Lemon sorbet with vodka or plum sorbet with Vieille Prune</i> |              |
| <b>Chäsplättli</b>  | <b>26.00</b> |
| Verschiedene Käse-Sorten nach Tagesangebot<br><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