

DER HAUE WIRT EMPFIEHLT

Zunfthuus–Salat - “en zöiftige Salat“

15

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

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

“Züri–Gschnätzlets“ mit Rösti - “de Klassiker!“

42

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

Sliced veal “Zurich style” with buttered hash browns

Haue–Burger - “alles huusgmacht*!“

Gentlemens Cut 36

Rindsburger* im frischen Bun* mit Zucchini, Mozzarella,

Ladys Cut 29

Speck und Paprika, dazu Haus-Sauce und knusprige Kartoffel-Chips*

*Alles Hausgemacht!

Doppelt Fleisch	8.50	Extra Mozzarella	2.50
Extra Speck	2.50	Extra Paprika	1.50
+ Zucchini	1.50	+ Zwiebeln	1.00

Beef burger in a fresh bun* with zucchini, mozzarella, bacon and bell peppers,
served with house sauce and crispy potato chips* – *all homemade*

double meat	8.50	extra mozzarella	2.50
extra bacon	2.50	extra bell pepper	1.50
+ zucchini	1.50	+ onions	1.00

Huusgmachtli Cremeschnitte “probiere zum glaube!“

15

Hausgemachte Cremeschnitte

Homemade cream slice

Wir sind ein **REST**aurant und kein **STRESS**aurant:
gutes Essen braucht Zeit, und die nehmen wir uns für dich

We're a **REST**aurant, not a **STRESS**aurant:
great food takes time, and we take the time to make it right.

VORSPIISE

Tomate-Suppe	13
Heisse Tomaten- -Suppe <i>Hot tomato soup</i>	
Grüne Blattsalat	13
Grüner Blattsalat serviert mit Hausdressing <i>Green lettuce served with house dressing</i>	
Burrata und Schinke	mit Schinken 26 ohne Schinken 18
Cremige Burrata serviert mit Roh-Schinken, auf Wunsch auch ohne <i>Creamy burrata served with ham</i>	
Rinds-Tatar	140g 38 80g 28
Von Hand geschnittenes Rindfilet, serviert mit Butter und getoastetem Brot <i>Hand-cut beef fillet made into tartare, served with butter and toasted bread</i>	
Ufschnitt-Plättli	26
Fein zusammengestellt mit einer Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten <i>Finely composed with a selection of sausage and ham specialties</i>	

TEIGWARE

Nudle-Bolonäs'	34
Feine Tagliatelle mit klassischem Rinds-Fleischragù <i>Fine tagliatelle with classic beef ragù</i>	
Obergine-Uflauf	28
Zart gebratene Auberginenscheiben, geschichtet mit fruchtiger Tomatensauce, Basilikum und Parmesan <i>Tender fried eggplant slices, layered with fruity tomato sauce, basil and Parmesan</i>	
De „Kämbel-Risotto“	36
Cremiges Risotto mit frischen Saison-Pilzen und Speck <i>Creamy risotto with freshly seasonal mushrooms and bacon</i>	

HAUPTGÄNG

Bratwurst mit Rösti	32
Kalbs-Bratwurst serviert mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Veal sausage served with Swiss hash browns and onion sauce</i>	
Panierts Schnitzel mit Pommes	44
Zartes Kalbs-Schnitzel, paniert im Hausbrot, serviert mit Pommes Frites <i>Finely beaten veal schnitzel, breaded with breadcrumbs served with french fries</i>	
Schwens-Schnitzeli mit Nüdeli	39
Schweins-Schnitzel an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Nudeln <i>Tender pork schnitzel in a classic cream sauce, served with noodles</i>	
Riese-Crevette	46
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	42
Rosagebratener Tuna-Steak im Sesam-Mantel, serviert mit Spinat, <i>Pink fried tuna steak in an sesame coating served with spinach</i>	
Egli-Chnusperli	32
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.

ALS LETSCHTS

Schoggi-Chueche	15
Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille-Eis <i>Warm chocolate cake served with vanilla ice cream</i>	
Affogato	9
Vanille-Eis mit Espresso <i>Vanilla ice cream with espresso</i>	
Huusgmachts Tiramisu	14
Hausgemachtes Tiramisu <i>Homemade Tiramisu</i>	
Sorbet mit Schuss	12
Zitronen-Sorbet mit Vodka oder Pflaumen-Sorbet mit Vielle-Prune <i>Lemon sorbet with vodka or plum sorbet with Vieille Prune</i>	
Chäsplättli	26
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-Code: 246