

Bereits im 13. Jahrhundert trieben Salzleute in der Gegend rund um die Marktgasse ihren Handel. Um 1442 kam das ursprünglich „Wetzweilerhaus“ am Limmatquai in den Besitz der Salzleute. Diese gaben ihm das Emblem des Bergbaus, eine Haue (Houw, Salzhouw) und nannten es fortan „Haus zur Haue“. Zu jener Zeit war auch die Grempler-Zunft in diesem Haus sesshaft und man das „Kürschnerhaus zum Käbeltier“ am Münsterhof, von wo auch der heutige Name „Zunft zum Kämbel“ stammt

In den weiteren Jahrhunderten wechselte das Haus mit dem markanten Erker viele Male den Besitzer und auch seine Fassade. Rund 200 Jahre gehörte es der Familie Hirzel. Aus jener Zeit stammt auch der Hirsch, deren Wappentier, der noch heute auf der Zinne des Hauses thront.

Dank eines glücklichen Zufalls konnte das Haus zur Haue 1956 von einem Kämbel-Zünfter gekauft werden. Nur wenige Wochen später wurde dieses in den Besitz der neu gegründeten **Gesellschaft zum Kämbel in der Haue** überführt. So kehrte die Zunft zum Kämbel, rund 500 Jahre nachdem sie ihre Trinkstube hatte, wieder in das Haus am Limmatquai zurück. 1970 wurde der Zunftsaal eingebaut, 1970 die Gaststube im Erdgeschoss. Nach einer sanften Auffrischung lädt diese als gemütliches Speis- und Tranklokal heute wieder zum Geniessen und Verweilen ein.

SALAT & SUPPE

ZunftHaus-Salat

Blattsalat / Karotten / Radieschen / Gurken / Tomaten / Brot Croutons /
Haussauce bestehend aus vier Essige und hochqualitativem Olivenöl

14.00

Kürbissuppe

Croutons / Kürbiskernöl / Kürbiskerne

16.00

VORSPEISEN

Rindstatar zur Haue

Hauseigenes Essig / Gemüse / Kapern / Eigelbcrème
Brioche Toast / Kresse

28.00 / 39.00

Lachsteller

Kräutersalat / Rande / Schwarzbrot Crumb
marinierte Zwiebel / Sauerrahm

22.00

Hummus Kichererbsen

Gartengemüse / Zitrone / Gerstensalat

19.00

Ceviche Alpen-Zander

Gurken / Nobu-Vinaigrette / Tomatenpurée / Ingwer

29.00

Randen-Salat

Babyspinat / gerösteten Nüssen /

15.00

VEGETARISCH & VEGAN

Tagliatelle schwarzer Trüffel

Pochiertes Ei / Spinat / Belper Knolle

36.00

Geschmorten Blumenkohl

Süßkartoffelcreme / marinierte Zwiebel / Schmorgemüse

Burre-Blanc / Kresse

29.00

Steinpilze-Risotto Aquarello

Parmesan -Cracker / Kresse

32.00

FLEISCH

Wagyu Brisket

Kartoffel Mousseline / Spinat / Senfkaviar
geröstete Karotten / Portweinjus

54.00

Geschmorte Kalbsbäggli

Süskartoffelcreme / Schmorgemüse / Eingelegte Äpfel,
marinierte Zwiebel

49.00

Swiss Kalbskotelett 350g

Kartoffeln Boulangier / frische Kräuter / Schmorgemüse / Bearnaise-Sauce

62.00

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH

Wagyu CH

Geflügel CH

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

FISCH

Pulpo

Cannellini Bohnen creme / geräucherte Paprika

44.00

Alpen-Zanderfileit

St. Galler Püree / Geschmorte Randen / Kräutersalat

56.00

Herkunftsdeklaration

Tintenfisch PO

Alpen-Zander CH

DESSERT

Amalfi Lemon Tart

Breton Mürbeteig / Creme Patissier / Basilikum-Zitronen-Sorbet
Lemon Espuma / Meringue / Violetten Shiso-Kresse
18.00

Creme Brulée

Bourbon-Vanille-Creme / Rohrzuckerglas / Beeren
18.00

Bento Box

Schokolade-Fondant / Vanille-Eis
18.00

Eiskaffe

14.00

Schweizer Käseauswahl

serviert hausgemachtem Fruchtebrot und Senffrüchte
24.00

Glace und Sorbet

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Angebot
5.00

Lieber Gast

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