

# Der Zunft-Wirt empfiehlt

## **Vitello Tonnato**

Hauch-Dünn geschnittenes Kalbs-Filet dazu feine Thunfisch-Sauce

*Thinly sliced veal fillet with fine tuna sauce*

26.00 / 38.00

## **Kalbs-Filet Geschnetzeltes „Zürcher-Art“**

Butterzartes Kalbs-Filet geschnetzeltes an Pilz-Rahmsauce  
dazu gold-braune, hausgemachte Rösti

*Sliced veal "Zurich style" with buttered hash browns*

49.00

## **Haue Roast-Beef**

Im Ofen gegartes Roast-Beef vom Rinds-Entrecôte, serviert auf einem Rucolabett mit Cherry-Tomaten, dazu Sauce Tatar

*Oven-roasted roast beef made from beef ribeye, served on a bed of arugula with cherry tomatoes, accompanied by new potatoes and tartar sauce.*

46.00

## VORSPEISEN

### **Insalata Verde**

Grüner Blattsalat auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch

*Green leaf salad with onions and garlic if desired*

12.00

### **Insalata Mista**

Gemischter Blattsalat auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch

*Mixed salad with onions and garlic if desired*

13.50

### **Randen-Salat**

serviert mit Babyspinat und gerösteten Nüssen

*beetroot salad served with baby spinach roasted nuts*

15.00

### **Rindstatar zur Haue**

serviert Gemüse, Kapern, Eigelbcrème, getoastetem Brot und Kresse

*beef steak tatar served with vegetables, capers, yolk creme and brioche toast*

28.00 / 39.00

### **Tuna – Tatar**

Tuna – Tartar serviert an feiner Zitronen-Vinaigrette,  
mit Rosa-Pfeffer und frischen Gurken

*tuna tartare served with a fine lemon vinaigrette,  
with pink pepper and fresh cucumber*

28.00 / 46.00

### **Gazpacho**

Kalte Gemüse-Suppe

*Cold vegetable soup*

15.00

## LE PASTE E RISOTTI

### **Tagliatelle schwarzer Trüffel**

serviert mit einem pochierten Ei, Spinat und schwarzem Trüffel

*Homemade pasta served with black truffle,  
poached egg and spinach*

36.00

### **Spaghetti Al Aglio, Olio e Peperoncino**

Spaghetti an Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino

*Spaghetti with olive oil, garlic and peperoncino*

19.00

### **Steinpilz - Risotto**

serviert mit Parmesan – Cracker und Kresse

*Porcini Mushrooms Risotto  
served with Parmesan crackers and watercress*

32.00

## FLEISCH

### **Filetto di Manzo**

Butterzartes Rindsfilet serviert mit Rosmarinkartoffeln und Rotwein-Jus

*beef steak served with rosmarin potatoes and red wine jus*

58.00

### **Kalbssteak**

serviert mit hausgemachter Kartoffel-Museline,  
Spinat und Schmorgemüse, dazu Portweinjus

*Veal steak served with potatoe and spinach,  
with port wine jus*

54.00

### **Fegato di Vitello alla Veneziana**

Täglich frische Kalbsleber mit Gartenkräuter und Zwiebeln  
serviert mit hausgemachter, knuspriger Rösti

*Fresh veal liver with garden herbs and onions every day  
served with homemade, crispy rösti*

44.00

### **Costoletta di Vitello**

Zartes Kalbs-Kotelett im Ofen gegart, serviert mit Safran-Risotto

*Tender veal cutlet cooked in the oven, served with saffron risotto*

62.00

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH

Rindfleisch US / CH

Geflügel CH

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

alle Preise inkl. MWST in CHF

# FISCH

## **Polpo Spadelato**

Gebratener Tintenfisch serviert mit Rosmarinkartoffeln  
und geräucherte Paprika

*pulpo served on cannellini bean cream  
with smoked paprika*

44.00

## **Zander Saisonal**

Zander-Filet an Champagner-Sauce  
serviert mit saftigem Blattspinat

*walley with champagne sauce  
served with juicy spinach leaves*

49.00

## **Riesen-Crevetten Mediterrane-Art**

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

*Pan-seared Black Tiger prawns in olive oil, garlic, and lightly seasoned with chili  
flakes, served with white wine risotto.*

48.00

Herkunftsdeklaration  
Tintenfisch PO  
Zander CH

alle Preise inkl. MWST in CHF

# DESSERT

## **Crème Brûlée**

Bourbon-Vanillecreme mit Rohrzuckerglasur und Waldbeeren

*Bourbon-Vanille-Creme, cane sugar and berries*

18.00

## **Haue Souffle**

Schokolade-Fondant serviert mit Grüntee-Eis (15 Minuten)

*Chocolate souffle served with green tea ice (15 minute)*

18.00

## **Schweizer Käseauswahl**

serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot und Senffrüchte

*selected Swiss cheeses, served with bread and mustard fruits*

24.00

## **Glace und Sorbet**

Vanille, Schokolade, Mocca, Haselnuss, Grüntee,  
Basilikum, Mango-Sorbet, Zitronen-Sorbet

*Vanilla, chocolate, mocha, green tea, basil, mango sorbet, lemon sorbet*

5.50

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber

alle Preise inkl. MWST in CHF