

Der Zunft-Wirt empfiehlt

VORSPEISEN

Formentino con Funghi Porcini	19.00
Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen	
<i>Lamb's lettuce with sautéed mushrooms</i>	
Burrata e Datterini	18.50
Cremige Burrata serviert mit frischen Dattel-Tomaten	
<i>Creamy burrata served with fresh date tomatoes</i>	
Sauté di Cozze e Vongole	29.00
Sautierte Venus- und Miesmuscheln serviert mit Knoblauchbrot	
<i>Sauteed clams and mussels served with garlic bread</i>	

HAUPTSPEISEN

Spaghetti „Pucci“	32.00
Spaghetti an Safransauce serviert mit Zucchini, Cherry-Tomaten und Crevetten	
<i>Spaghetti in saffron sauce served with zucchini, cherry tomatoes and shrimps</i>	
Scaloppine alla Haue	39.00
Zarte Kalbs-Schnitzel an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Tagliolini	
<i>Tender veal schnitzel in a classic cream sauce, served with tagliolini</i>	
Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“	52.00
Butterzartes Kalbs-Geschnetzeltes an Pilz-Rahmsauce mit dazu goldbraune, hausgemachte Rösti	
<i>Sliced veal "Zurich style" with buttered hash browns</i>	

VORSPEISEN

Insalata Verde **15.00**

Grüner Blattsalat serviert mit Hausdressing
auf Wunsch mit Knoblauch und Zwiebeln

*Green lettuce served with house dressing
optionally with garlic and onions*

Zunftthaus-Salat **16.00**

Knackiger Nüsslisalat serviert mit gerösteten Brotcrôuton, Speck und Ei

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

Rinds-Tatar „Haue“ **24.00 / 42.00**

Von Hand geschnittenes Rindfilet, serviert mit Kapern
Zwiebeln, Butter und getoastetem Brot, auf Wunsch scharf serviert

*Hand-cut beef fillet made into tartare, served with capers
Onions, butter and toasted bread, served spicy if desired*

Tatar di Tonno **25.00**

Tuna – Tartar serviert auf Venusreis mit Limetten,
Orangen und Avocado

*Tuna – tartar served on Venus rice with lime,
Oranges and avocado*

SUPPEN

Crema di Pomodoro **15.00**

Tomaten-Creme Suppe

tomato cream soup

Bouillon Stracciatella **13.00**

Gemüse-Bouillon mit Ei und Parmesan

vegetable bouillon with parmesan and egg

PASTA

Tagliatelle al Tartufo Nero

36.00

Hausgemachte Tagliatelle serviert mit schwarzem Trüffel,
pochiertem Ei und Baby-Spinat

*Homemade tagliatelle served with black truffle,
poached egg and baby spinach*

Spaghetti Al Aglio, Olio e Peperoncino

23.00

Spaghetti an Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino

Spaghetti with olive oil, garlic and peperoncino

Penne alla Haue

29.00

Penne an rassiger Curry-Sauce serviert mit Kalbsfleisch und Gemüse

Penne in a classy curry sauce served with veal and vegetables

Rigatoni alla Stracciatella

25.00

Rigatoni an feiner Tomatensauce Burrata-Streifen

Rigatoni in fine tomato sauce and burrata slashes

FISCH

Polpo Spadellato

44.00

Zart gebratener Tintenfisch serviert auf Kurkuma-Kartoffelstock-Bett und dazu ein Baby-Spinat-Bouquet

Delicately fried squid served on a bed of turmeric and mashed potatoes and a baby spinach bouquet

Riesen-Crevetten Mediterrane-Art

52.00

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

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

Tuna-Steak

49.00

Rosa-Gebratenes Thuna-Steak im Mandelmantel serviert dazu Butterreis und Spinat,

Pink fried tuna steak served in an almond coating with butter rice and spinach

Orata allo Zafferano

55.00

Gebratene Doraden-Filet serviert auf einem Safranspiegel dazu Salzkartoffeln

Fried sea bream fillet served on a saffron sauce with boiled potatoes

FLEISCH

Fegato di Vitello alla Veneziana

44.00

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 hash browns*

Kalbs-Wienerschnitzel

49.00

Fein geklopftes Kalbs-Schnitzel, paniert mit Semmelbrösel
serviert mit Pomme Alumette und Gemüse

*Finely beaten veal schnitzel, breaded with breadcrumbs
served with pomme alumette and vegetables*

Filetto di Manzo „Cafe de Paris“

62.00

Butterzartes Rinds-Filet vom Grill serviert auf „Cafe de Paris“-Sauce
dazu Pomme Allumettes

*Butter-tender grilled beef fillet served with “Cafe de Paris” sauce
with pomme allumette*

Das Haue-Cordonbleu

48.00

Hausgemachte Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Gruyère
serviert mit Pomme Alumette und Gemüse

*Homemade pork cordon bleu filled with gruyère
served with pomme alumette and vegetables*

Herkunftsdeklaration
Kalbfleisch CH
Rindfleisch CH / AUS*
Schwein CH

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

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