

Bereits im 13. Jahrhundert trieben Salzleute in der Gegend rund um die Marktgasse ihren Handel. Um 1442 kam das ursprünglich „Wetzwilerhaus“ 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 hatte hier ihre Trinkstube. 1487 erwarben die Grempler unter ihrem Zunftmeister Hans Waldmann das „Kürschnerhaus zum Kämeltier“ 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.

Salt people were trading in the area around Marktgasse as early as the 13th century. Around 1442, the original "Wetzwilerhaus" on the Limmatquai came into the possession of the salt people. This gave him the emblem of mining, a Houe (Houw, Salzhouw) and henceforth called it "Haus zur Houe". At that time, the Grempler guild was also based in this house and had their drinking room here. In 1487, the Gremplers, under their guild master Hans Waldmann, acquired the "Kürschnerhaus zum Kämeltier" at the Münsterhof, from which the current name "Zunft zum Kämbel" comes

In the centuries that followed, the house with the striking bay changed hands and its facade many times. It belonged to the Hirzel family for around 200 years. The deer, their heraldic animal, which is still enthroned on the battlement of the house, also dates from that time.

*Thanks to a fortunate coincidence, the Haus zur Haue was bought by a Kämbel guild member in 1956. Just a few weeks later, it was transferred to the newly founded **Gesellschaft zum Kämbel in der Haue**. The Zunft zum Kämbel is returning to the house on Limmatquai around 500 years after it had its drinking room. In 1970 the guild hall was built in, and in 1970 the dining room on the ground floor. After a gentle refreshment, this invites you to enjoy and linger as a cozy place to eat and drink.*

SALAT & SUPPE

ZunftHaus-Salat

Blattsalat garniert mit Karotten, Radieschen, Gurken, Tomaten und Brot Croutons

salad with carrots, radish, cucumber, tomatoes and bread crouton

14.00

Spargelsuppe

Serviert mit Brot Croutons und Kresse

asparagus soup served with bread croutons

16.00

Randen-Salat

serviert mit Babyspinat und
gerösteten Nüssen

*beetroot salad served with baby spinach
roasted nuts*

15.00

VORSPEISEN

Rindstatar zur Haue

serviert Gemüse, Kapern, Eigelbcrème, Brioche Toast und Kresse

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

28.00 / 39.00

Lachsteller

Kräutersalat, Rande, Schwarzbrot Crumb,
marinierte Zwiebel und Sauerrahm

Salmon plate served with herb salad, beetroot, marinated onions, and sourcream

22.00

Hummus Kichererbsen

serviert mit Gartengemüse,
Zitronen und Gerstensalat

Hummus served with garden vegetable, lemon and barley salad

19.00

Ceviche - Zander

serviert mit Gurken, Nobu-Vinaigrette, Kürbiscrème und Ingwer

*Ceviche walleye served with cucumbers,
nobu-vinaigrette, pumpkin creme and ginger*

29.00

VEGETARISCH & VEGAN

Tagliatelle schwarzer Trüffel

serviert mit einem pochierten Ei, Spinat, schwarzem Trüffel und Belper Knolle

*Homemade pasta served with black truffle,
poched egg, spinach and belper knolle*

36.00

Geschmorter Blumenkohl

serviert mit Süsskartoffelcreme, marinierten Zwiebeln,
Schmorgemüse, Burre-Blanc und Kresse

*Braised Cauliflower served with sweet potato cream,
marinated onions, Braised vegetables, burre blanc and watercress*

29.00

Steinpilz - Risotto Aquarello

serviert mit Parmesan –Cracker und Kresse

*Porcini Mushrooms Risotto Aquarello
served with Parmesan crackers and watercress*

32.00

FLEISCH

Rindsfilet vom Grill

serviert mit hausgemachter Röstistange, grillierte Steinpilze und Jus

beef steak served with rösti stick, grilled mushrooms and 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

Geschmorte Kalbsbäckli

serviert mit Süsskartoffelcreme, Schmorgemüse, Eingelegte Äpfel und marinierte Zwiebeln

Braised veal cheeks

served with sweet potato cream, braised vegetables, pickled apples and marinated onions

49.00

Das Haue Kalbskotelett

serviert mit hausgemachter Röst-Stange, Spinat und Gemüse, dazu Rotwein-Jus

the Haue veal cutlet

Served with rösti stick, spinach, vegetables and red wine sauce

62.00

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH

Rindfleisch CH / AUS

Geflügel CH

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

alle Preise inkl. MWST in CHF

FISCH

Pulpo

serviert auf Cannellini Bohnen Creme
mit geräucherte Paprika

*pulpo served on cannellini bean cream
with smoked paprika*

44.00

Alpen-Zanderfileit

serviert mit St. Galler Püree,
Geschmorte Randen und Kräutersalat

*alpine walleye served with St. Gallen puree,
Braised beets and herb salad*

56.00

Herkunftsdeklaration
Tintenfisch PO
Alpen-Zander CH

alle Preise inkl. MWST in CHF

DESSERT

Amalfi Lemon Tart

Worte können dieses Dessert nicht beschreiben – probieren zum Glauben!

Words can not describe this sweet – try it to believe!

18.00

Creme Brulée

Bourbon-Vanillecreme mit Rohrzuckerglasur und Waldbeeren

Bourbon-Vanille-Creme, cane sugar and berries

18.00

Bento Box

Schokolade-Fondant mit Grüntee-Eis

Chocolate souffle served with green tea ice

18.00

Eiskaffe

Ice – Coffe

14.00

Schweizer Käseauswahl

serviert hausgemachtem Früchtebrot und Senffrüchte

selected Swiss cheeses, served with bread and mustard fruits

24.00

Glace und Sorbet

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Angebot

ask our employees for the offer

5.00

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