

Der Zunft-Wirt empfiehlt

Vorspeisen

Birnen-Carpaccio	19.50
mit Rucola, Nüssen, Gorgonzola, Granatapfel-Kernen und Honig-Vinaigrette	
<i>Pear carpaccio with arugula, nuts, gorgonzola, and honey vinaigrette</i>	
Cesar-Salad mit Speck	17.50
+ Crevetten / <i>Shrimps</i>	+9.50

Hauptspeisen

Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“	46.00
Butterzartes Kalbs-Geschnetzeltes an Pilz-Rahmsauce mit dazu goldbraune, hausgemachte Rösti	
<i>Sliced veal "Zurich style" with buttered hash browns</i>	
Zartes Kalbs-Schnitzel	39.00
an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Nudeln	
<i>Tender veal schnitzel in a classic cream sauce, served with tagliolini</i>	

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

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat **13.00**

serviert mit Hausdressing, auf Wunsch mit Knoblauch und Zwiebeln

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

Zunfthuus-Salat **16.50**

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

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

Burrata und Cherrytomaten **19.50**

Cremige Burrata serviert mit frischen Dattel-Tomaten

Creamy burrata served with fresh date tomatoes

Rinds-Tatar **27.00 / 42.00**

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

*Hand-cut beef fillet made into tartare, served with capers
onions, butter and toasted bread*

Thunfisch-Tatar **27.00**

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

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

SUPPEN

Gazpacho **13.50**

Kalte Gemüse-Suppe

Cold vegetable soup

Tomaten-Crème Suppe **12.50**

Serviert mit Rahmhäubchen

tomato cream soup

Haue Bouillon **11.50**

Gemüse-Bouillon mit Ei und Parmesan

vegetable bouillon with parmesan and egg

PASTA

Haue Teigwaren **28.00**

Penne an rassiger Curry-Sauce mit Kalbsfleisch und Gemüse

Penne in a classy curry sauce with veal and vegetables

Spaghetti „Pucci“ **32.00**

Spaghetti an Safransauce serviert mit Zucchini,
Cherry-Tomaten und Crevetten

*Spaghetti in saffron sauce served with zucchini,
cherry tomatoes and shrimps*

FISCH

Riesen-Crevetten Mediterrane-Art **46.00**

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

*Pan-seared Black Tiger prawns in olive oil, garlic, lightly seasoned with chili flakes,
served with buttered rice*

Thun-Fisch-Steak **45.00**

Im Mandelmantel, serviert mit Spinat,

*Pink fried tuna steak in an almond coating
with spinach*

Egli-Knusperli **32.00**

Im knusprige Bier-Teig panierte Eglifilet (CH),
serviert mit Sauce Tatar und Petersilienkartoffeln

Crispy beer-battered perch fillet, served with tartar sauce and parsley potatoes

FLEISCH

Zunft - Bratwurst **32.00**

Kalbs-Bratwurst serviert mit Rösti und Zwiebelsauce

Grilled veal sausage served with Swiss hash browns and onion sauce

Kalbsleber mit frischen Zwiebeln und Gartenkräutern **44.00**

serviert mit hausgemachter, knuspriger Rösti

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

Kalbs-Wienerschnitzel **48.00**

Fein geklopftes Kalbs-Schnitzel, paniert mit Semmelbrösel
serviert mit Pommes Alumettes und Gemüse

*Finely beaten veal schnitzel, breaded with breadcrumbs
served with pommes allumettes and vegetables*

Rinds-Filet „Cafe de Paris“ **62.00**

serviert mit „Cafe de Paris“-Sauce, dazu Pommes Allumettes

*Butter-tender grilled beef fillet served with "Cafe de Paris" sauce
and pommes allumettes*

Das Haue-Cordonbleu **42.00**

Hausgemachtes Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Gorgonzola,
serviert mit Pommes Allumettes und Gemüse

*Homemade pork cordon bleu filled with gorgonzola-cheese
served with pommes allumettes and vegetables*

Herkunftsdeklaration
Kalbfleisch CH
Rindfleisch CH / AUS*
Schwein CH
Poulet CH

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