

# ZUNFTHAUS ZUR WAAG

## Saisonale Bankettmenüs

Ab 10 Personen

### Frühlingsmenü

Salat vom grünen und weissen Spargel  
mit Burrata

\*\*\*

Bärlauchsuppe mit Croûtons

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Frühlingsmochel-Risotto und  
Marktgemüse

\*\*\*

Zitronentarte mit Rhabarber und  
Erdbeersorbet

3 Gänge CHF 89.00

4 Gänge CHF 98.00

### Sommermenü

Thunfisch-Tataki mit Melone und  
Wasabi-Limetten Dip

\*\*\*

Tomaten-Gazpacho mit Basilikumöl

\*\*\*

Rindsentrecôte am Stück gebraten  
Edamame-Eierschwämmirisotto und  
Sommergemüse

\*\*\*

Erdbeertiramisu mit Florentiner Knusperli

3 Gänge CHF 89.00

4 Gänge CHF 98.00

### Herbstmenü

Wildterrine mit Selleriesalat und  
Cumberlandsauce

\*\*\*

Kürbis-Orangensuppe

\*\*\*

Hirschrücken mit hausgemachten Spätzli  
und Rotkraut an Preiselbeerjus

\*\*\*

Schokoladenküchlein

Zwetschgenkompott und

Baumnussglacé

3 Gänge CHF 89.00

4 Gänge CHF 98.00

### Wintermenü

Mosaik von Edelfischen mit  
Sahnemeerrettich und Salatbouquet

\*\*\*

Marronisuppe mit Kräuterspeck

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet,  
getrüffelter Kartoffelstock und

Wintergemüse

\*\*\*

Lauwarme Apfeltarte mit Karamellsauce

und Vanilleglacé

3 Gänge CHF 94.00

4 Gänge CHF 105.00

# ZUNFTHAUS ZUR WAAG

## Spezialmenüs für Ihren Anlass

Ab 10 Personen

### „Waag-Klassiker“

Rieslingschaumsuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit

Butterrösti

\*\*\*

Schokoladenmousse nach Marcel

Chardon

3 Gänge CHF 79.00

### „Swiss Wine Experience“

Bündner Gerstensuppe

mit

*Riesling & Sylvaner*

\*\*\*

Papet Vaudois

mit

*Yvorne Grand Cru*

\*\*\*

Caramelköpfi

mit

*Walliser Süsswein*

3 Gänge mit Weinbegleitung CHF 125.00

### Hochzeitsmenü

Champagnerschaumsuppe

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet

an Safransauce mit Blattspinat

\*\*\*

Zitronensorbet mit

Prosecco nappiert

\*\*\*

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Dessertteller „Zunfthaus zur Waag“

4 Gänge CHF 115.00

5 Gänge CHF 124.00