



MENU

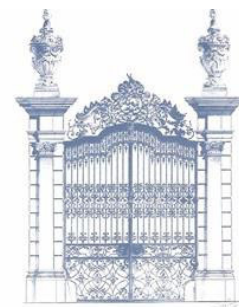
Frühling- Sommer

Spring -
Summer

Zunftthaus zur Meisen

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich



ZUNFTTHAUS ZUR MEISEN
ZÜRICH

Gala-Menü Sommer 2024

Gala-Menu summer 2024

Vorspeisen-Karussell

Mit Honig glasierte Scampi, Gemüse Aspik, Ceviche

Starters Carousel

Honey glazed scampi, vegetable aspic, ceviche

Traditionelle Hochzeitssuppe

Cremig und herzhaft präsentiert sich dieses Süsschen. Gemüse Julienne, ein Hauch von Bündnerfleisch.
(Selbstverständlich auch als vegetarische Version erhältlich.)

Traditional wedding soup

*Creamy and hearty presents this soup. Vegetables julienne, a touch of Bündnerfleisch.
(Of course also available as a vegetarian version)*

Saiblingsklösschen mit pochiertem Trüffelei

Luftige Quenelles von schweizer Saiblingsfilets und ein pochiertes Ei mit Weissm Trüffel

Char dumplings with poached truffle egg

Light quenelles of Swiss char filets and a poached egg with white truffle

Käse Soufflé auf Tomaten Coulis

Ein Klassiker der französischen Küche

Cheese soufflé on tomato coulis

A classic of French cuisine

Château briand vom Bison

Top Qualität aus einheimischer Zucht, im Ofen gebraten und tranchiert.
Serviert mit Rotwein Schalotten, sommerlicher Gemüse garnitur und Florentiner Kartoffeln.
Béarnaise Sauce

Château briand from the bison

*Top quality locally farmed, oven roasted and carved.
Served with red wine shallots, summer vegetable garnish and Florentine potatoes.
Béarnaise Sauce*

Ausbrecher & Trüffel la bouse (Käse)

Rohmilch-Weichkäse, Weisschimmel

Breakaway & Truffle la bouse (cheese)

Raw milk soft cheese, white mould

Cantaloup Melonen Granita mit Sauerrahm Glacé

Die ursprüngliche Form des Sorbets, hergestellt aus reifen Melonen serviert mit cremigen Sauerrahm Glacé

Cantaloup Melon Granita with Sour Cream Glacé

The original form of sorbets, made from ripe melons served with creamy sour cream glacé.

4 - Gang Menü	4 course menu	CHF 115.00
5 - Gang Menü	4 course menu	CHF 130.00
6 - Gang Menü	4 course menu	CHF 150.00
Menü Komplett	Complete menu	CHF 170.00

Unsere Klassiker Menü's

Our classical menus

Nr. 01 CHF. 79.00

Doppelte Consommé Royale
Kräuterblättertorteigstange

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art **
(Rahmsauce mit Champignons)

Hausgemachte Butter Rösti

Saisonale Tarte Tatin mit Fruchtsorbet

Double consommé royale

Herb puff pastry bar

*Sliced veal Zurich style ***

(cream sauce with mushrooms)

Homemade butter rösti

Seasonal Tarte Tatin with fruit sorbet

Nr. 02 CHF. 93.00

Marinierte Kaltwasser Crevetten mit Avocado
In Dill Crêpe

Oberländer Kalbssteak mit Morchelsauce
Kartoffel Schupfnudel

Glasierte Sommergemüse

Soufflé Glacé Grand Marnier

*Marinated cold-water shrimps with avocado
in dill crepe*

Oberland veal steak with morel cream sauce

Potato Schupfnudel

Glazed summer vegetables

Ice cream soufflé with Grand Marnier

Nr. 03 CHF. 101.00

Zürichsee Zander Terrine

Wollishofer Knödelsuppe

Kalbskarreebraten Zunftmeister Art **

Roggenknöpfli

Marktgemüse

Charlotte Royale **

Lake Zurich Zander Terrine

Wollishofer dumpling soup

*Roast veal loin guild master style ***

Rye dumpling

Market vegetables

*Charlotte royale ***

Nr. 04 CHF 120.00

Sautierte Seeteufel Medaillons
mit Blattspinat und Champagner Sauce

Consommé Monte Carlo

Black Angus Rindsfilet Wellington

Trüffelsauce

Reichhaltige Gemüse garnitur

Limettenmousse

mit Grand cru Schokoladenstangen

Sautéed monkfish medallions

with leaf spinach and champagne sauce

Consommé Monte Carlo

Black Angus beef fillet Wellington

Truffle sauce

Rich vegetable garnish

Lime mousse

with Grand cru chocolate bars

** Plattenservice

** Served on Silver-Service

Kalte Vorspeisen

cold starters

Asiatisches Lachstatar mit Glasnudel Zuckererbsen Salat <i>Asian style salmon tatar with glasss noodles and sugar snap pea salad</i>	18.00
Mozzarella di Buffala-Carpaccio mit Melonen Salsa und Rucola Salat <i>Mozzarella di Buffala-Carpaccio with melon salsa and arugula salad</i>	18.00
Zucchini Tarte tatin mit würzigen schwarzen Tomaten <i>Zucchini tarte tatin with spicy black tomatoes</i>	18.00
Mit Honig glasierter Crottin auf Brioche und Sommer Salate <i>Honey glazed crottin on brioche and summer salads</i>	19.00
Cassoulette Terrine mit grüner Sauce und Erbsen-Minze Garnitur <i>Cassoulet terrine with green sauce and mint garnish</i>	19.00
Glasierte Wachtelbrüstchen auf Zitronen Cous Cous Salat <i>Glazed quail breasts on lemon cous cous salad</i>	20.00
Variation von Rauchfisch Spezialitäten begleitet von Kartoffel- Apfel Salat <i>Variation of smoked fish specialities accompanied by potato-apple salad</i>	21.00
Kalbstatar an Zitronenöl und Balsamico Dressing mit Strohkartoffeln <i>Veal tatar with lemon oil and balsamic dressing with straw potatoes</i>	21.00

Salate

Salads

San Marzano Tomaten Salat mit Aprikosen und Burrata Crostini <i>San Marzano Tomato salad with apricots and Burrata Crostini</i>	15.00
Knackiger Auberginen Salat mit Feta Käse und Granatapfelkernen <i>Crispy eggplant salad with feta cheese and pomegranate seeds</i>	15.00
Kopfsalat Herzen mit Himbeer Vinaigrette <i>Lettuce hearts with rasperry vinaigrette</i>	16.00
Thunfisch Salat mit weissen Bohnen <i>Tuna salad with white beans</i>	16.00
Klassischer Ceasar Salat <i>Classic ceasar salad</i>	17.00

Vegetarische Vorspeisen

Vegetarian starters

Gegrillte Sommergemüse mit Mozzarella Perlen und Oliven Focaccia <i>Grilled summer vegetables with mozzarella pearls and olive focaccia</i>	17.00
Fruchtiger Reissalat mit knusprig gebratenem veganem Hühnchen <i>Fruity rice salad with crispy fried vegan chicken</i>	17.00
Avocado Tatar mit Rucola Crêpe <i>Avocado tatar with rocket crêpe</i>	18.00
Pastillas auf Cous Cous mit Harissa- Limetten Sauce <i>Moroccan style pies served on cous cous with harissa-lime sauce</i>	19.00
Hausgemachte Linguini mit Karottenlachs an cremiger Dillsauce <i>Homemade linguini with carrot salmon in creamy dill sauce</i>	19.00

Suppen

Soups

Grüne Gazpacho <i>Cold herb soup with cucumbers and green tomatoes</i>	13.00
Melonen Kaltschale mit Portwein <i>Melon cold bowl with port wine</i>	13.00
Süß saure Pilzsuppe mit Sojasprossen <i>Sweet and sour mushroom-soup with soybean sprouts</i>	13.00
Champagner Suppe mit Kresse <i>Champagne soup with watercress</i>	15.00
Peperoni Suppe mit Krabbenfleisch <i>Sweet pepper soup with crab meat</i>	16.00

Fischgerichte als Vorspeisen

Fish dishes for starters

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main course
Zanderfilet Saltimbocca auf Safran Risotto <i>Pike-perch fillet saltimbocca on saffron risotto</i>	19.00	38.00
Gedämpfte Lachsforelle mit Kräuterschaum <i>Steamed salmon trout with herb foam</i>	20.00	40.00
Trilogie von Süßwasserfischen in Tomatensud <i>Trilogy of fresh water fish in tomato broth</i>	20.00	40.00
Kabeljau Steak mit gebratenen Eierschwämmli <i>Cod steak with fried chanterelles</i>	21.00	42.00
Geschmorter Meerbarsch mit Basilikum und Chorizo <i>Braised sea bass with basil and chorizo</i>	21.00	42.00
Gegrillte Jakobsmuschel auf cremigem Ratatouille <i>Grilled scallop on creamy ratatouille</i>	21.00	42.00
Sautierte Seezungenfilets mit Hummersauce <i>Sautéed sole fillets with lobster sauce</i>	22.00	44.00

Geflügel

Poultry

Rheinthaler Ribelmais Poulardenbrust auf sautiertem Blattspinat und Zucchettitalern. <i>Corn feed chicken served on leaf spinach and sautéed zucchini</i>		32.00
Alpstein Poulet geschmort in elsässer Riesling Wein. Serviert mit Petersilien Kartoffeln und Zuckererbsen. <i>Alpstein chicken stewed in Alsation Riesling wine, Served with parsley potatoes and snow peas</i>		34.00
Prime Entenbrust an Waldbeeren Sauce Lorette-Kartoffeln und Sommergemüse <i>Cherry valley duck breast in rich berry sauce. Lorette potatoes and summer vegetables.</i>		36.00

Vegetarisches Menu:

Die vegetarische Menu-Option wird von unserem Küchenchef jeweils harmonisch auf das gewählte Fleisch- resp. Fisch-Menu abgestimmt.

Gerne senden wir Ihnen nach Ihrer Auswahl des Haupt-Menüs unseren Vorschlag für die fleischlose Variante zu.

Vegetarian menu

The vegetarian menu option is harmoniously coordinated by our chef with the selected meat/fish menu. We will be happy to send you our suggestion for the meatless option after your selection of the main menu.

Fleischgerichte

Meat dishes

- Appenzeller Alpschweinsfilet** 52.00
Alpschweinfilet gefüllt mit Äpfeln und Kräutern.
Mit Speck umwickelt und im Ofen knusprig gebraten.
Spargelgemüse und Tomaten machen dieses Gericht zu einem Gedicht.
Appenzell Alpine pork fillet
Alpine pork fillet stuffed with apples and herbs.
Wrapped with bacon and roasted in the oven until crispy.
Asparagus vegetables and tomatoes make this dish great
- Lamm Hüftchen Provenzalische Art** 56.00
Lammhüftchen mariniert in Olivenöl und mediterranen Kräutern.
Gebraten und rosa serviert mit Bäckerinnen Kartoffeln und feinen grünen Bohnen.
Lamb rump Provençal style
Lamb shank marinated in olive oil and mediteranan herbs.
Fried and medium served with bakers potatoes and fine green beans.
- Kalbskotellete Soubise** 59.00
Top gelagertes Kalbskottlet sautiert und mit Zwiebelpürre bestrichen und gratiniert.
Dazu servieren wir Ihnen Kartoffel Gnocchi und eine cremige Peperonata.
Veal cotelette Soubise
Top matured veal chop sautéed and spread with onion puree and gratinated.
We serve you this dish with potato gnocchi and a creamy pepperonata.
- Black Angus Rindsfiletscheiben** 59.00
Angus Rinderfilet am Stück gebraten.
Mariniert mit einen würzigen Meerrettich Dressing.
Frühlingspolenta und glasierte Bundkarotten komplementieren dieses Gericht
Black Angus beef fillet slices
Angus beef tenderloin roasted in one piece.
Marinated with a spicy horseradish dressing.
Spring polenta and glazed bunch carrots complement this dish.
- Kalbsfilet am Stück pochiert** 62.00
Kresseschaumsauce
Waffelkartoffeln
Erbsenpüree und Bundkarotten
Veal fillet poached in one piece
Cress sauce
Waffle potatoes
Peas puree and bunched carrots

Dessert

Desserts

Schokolden- Haselnusswürfel mit Joghurt-Quitten Glacé <i>Chocolate hazelnut cubes with yoghurt quince ice cream</i>	12.00
Kalter Räuschling-Weinschaum mit Williams-Birnen <i>Cold Räuschling Wine Sabaillon with Williams-Pears</i>	12.00
Zweierlei Windbeutel mit Dulcey und Pistazian Füllung <i>Two kinds of cream puffs with dulcey and pistachio filling</i>	12.00
Amaretto Honigparfait mit Mini-Amaretti <i>Semi frozen honey ice cream with smooth almond biscuits</i>	13.00
Zitronengras-Mascarpone mit marinierten Erdbeeren und Holunderblütengranite <i>Lemongrass mascarpone with marinated strawberries and elderflower granite</i>	14.00
Klassische Charlotte Royale ** <i>One of the greatest desserts ever created **</i>	14.00
Pfirsichtarte mit Zitronensorbet <i>Peach tart with lemon sorbet</i>	15.00
Minz- Blaubeerglacé auf Mandel Crumble mit Beeren Kompott <i>Mint blueberry ice cream on almond crumble with berry compote</i>	16.00
Quarktorte mit Himbeersorbet <i>Cheesecake with raspberry sorbet</i>	17.00

Warme Desserts

Warm desserts

Zitronen-Soufflé mit Beeren der Saison <i>Lemon soufflé with seasonal berries</i>	15.00
Omelette surprise ** Baked Alaska **	16.00

** Plattenservice

** Served on Silver-Service

Sämtliche Gerichte inkl. Pâtisserie werden mit Ausnahme von Brotwaren mit viel Liebe und Tradition von Hrn. Jürg Gabathuler und seinem Team in der hauseigenen Küche frisch zubereitet.

All dishes including pâtisserie, with the exception of bread products, are freshly prepared in the in-house kitchen with love and tradition by Mr. Jürg Gabathuler and his team..

Preisänderungen sind vorbehalten
Any changes of prices are discretionary

Preise in CHF, inkl. MwSt
All prices include VAT

01.11.2023