



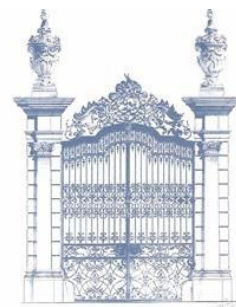
# MENU

## Frühling -Sommer

**Zunftthaus zur Meisen.**

Münsterhof 20.

CH- 8001 Zürich.



ZUNFTHAUS ZUR MEISEN  
ZÜRICH

## Menuvorschläge Sommer 2021

Bei diesen Vorschlägen handelt es sich um eine Auswahl an möglichen Menus, welche auch als 3-Gang-Menü serviert werden können.

Unser Küchenchef Herr Jürg Gabathuler berücksichtigt gerne Ihre individuellen kulinarischen Wünsche. Wir freuen uns, Ihnen bei Bedarf beratend zur Seite zu stehen.

### *Menus autumn and summer 2021*

*This is a selection of possible menus that we also offer as 3 course menus. Our Executive Chef, Mr Juerg Gabathuler is pleased to consider your individual wishes with the menu composition and also provides advice on your menu too.*

#### **No. A CHF 67.00**

Melonen Carpaccio mit Frischkäse-Quenelles

\*\*\*

Sautierte Rheintaler Maispouardenbrust  
auf Tomaten- Basilikum Ragout

Ribelmais Gnocchi

\*\*\*

Rhabarber Sorbet mit Schokoladen Krokant

*Melon carpaccio with cream cheese quenelle*

\*\*\*

*Pan fried corn fed chicken from Rhine valley  
on ragout of tomatoes and basil*

*„Ribelmais“ gnocchi*

\*\*\*

*Rhubarb sorbet with chocolate brittle*

#### **Nr. B CHF 69.00**

Kopfsalatherzen mit Himbeer-Vinaigrette

\*\*\*

Grillierte Lachstranche mit „Café de Paris“

Petersilienkartoffeln

Broccoli Timbale

\*\*\*

Limetten – Quark Mousse

*Lettuce hearts with raspberry vinaigrette*

\*\*\*

*Grilled salmon with “Cafe de Paris”*

*Parsley potatoes*

*Broccoli timbale*

\*\*\*

*Lime curd mousse*

#### **Nr. C CHF 72.00**

Kressschaumsuppe mit Ochschwanzwürfel

\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce

Tagliolini mit schwarzen Oliven

Ratatouille

\*\*\*

Erdbeermousse mit Mini-Meringues

*Cress soup with an oxtail cubes*

\*\*\*

*Veal escalope with lemon sauce*

*Brown butter reduction*

*Tagliolini with black olives, Ratatouille*

\*\*\*

*Strawberry mousse with mini meringues*

**Nr. D CHF 74.00**

Trilogie von Süßwasserfischen  
Salatbouquet  
\*\*\*

Schweizer Lammhüftchen an Portweinjus  
Schalotten Tarte Tatin  
Kleine Sommergemüse  
\*\*\*

Ananas-Thaibasilikum Suppe mit Joghurt Glacé

*Trilogy of freshwater fishes  
on salad bouquet  
\*\*\**

*Swiss lamb hip with port wine reduction  
Shallots tarte tatin  
Small summer vegetables  
\*\*\**

*Pineapple-Thai basil soup with yoghurt ice  
cream*

**Nr. E CHF 75.00**

Orientalischer Auberginensalat mit Harissa  
\*\*\*

Blankett vom Oberländer Kalb Bürgerliche Art  
Safran Fettuccine  
\*\*\*

Charlotte Royale mit Pfirsich

*Oriental eggplant salad with harissa  
\*\*\**

*White ragout of Swiss veal Bourgeois style  
Saffron fettuccine  
\*\*\**

*Charlotte Royale with peaches*

**Nr. F CHF 76.00**

Fein geschnittene San-Marzano-Tomaten  
mit mariniertem Büffel-Mozzarella  
\*\*\*

Duo vom Kaninchen  
Provenzalisches Kartoffelpüree  
\*\*\*

Erdbeerfächer mit Sauerrahm Glacé

*Sliced San Marzano tomatoes  
with marinated buffalo mozzarella  
\*\*\**

*Duo of rabbit  
Mashed potatoes Provence style  
\*\*\**

*Strawberry fan with sour-cream ice cream*

**Nr. G CHF 78.00**

Kalbstatar auf Kartoffel-Gurken Salat  
\*\*\*

Sautiertes Zanderfilet in Sesammantel  
Limetten-Risotto  
Blattspinat und Bundkarotten  
\*\*\*

Aprikosen Jalousie mit Vanille-Lavendel Sauce

*Veal tartare on potato cucumber  
salad  
\*\*\**

*Fried pike-perch fillet with sesame  
Lime risotto  
Leaf spinach and bunched carrots  
\*\*\**

*Apricot jalousie with vanilla and  
lavender sauce*

**Nr. H CHF 81.00**

Paprikaschaumsuppe mit Crottin Toast  
\*\*\*

Crêpinettes vom Lamm  
mit Steinpilzen und Parmaschinken  
Kartoffelgratin  
Cimone (Roter Blumenkohl)  
\*\*\*

Quark Crêpe mit Früchten

Sweet pepper soup with crottin toast  
\*\*\*

Crêpinettes of lamb with cep  
mushrooms  
and Parma ham  
Potato gratin  
Cimone (red cauliflower)  
\*\*\*

Curd crepe with fruits

**Nr. I CHF 86.00**

Avocado-Tatar mit Rucola Crêpe  
\*\*\*

Kalbsfiletwürfel auf Wiener Paprikasauce  
Tagliolini  
Grüner Spargel  
\*\*\*

Tonkabohnen Crème-Brûlée

*Avocado tartare with rocket crepe*  
\*\*\*

*Veal filet cubes on sweet-pepper  
sauce  
Tagliolini and green asparagus*  
\*\*\*

*Crème-Brûlée with tonka beans*

**Nr. J CHF 88.00**

Graved Lax mit Apfelsalat  
\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe „Royale“  
\*\*\*

Cherry Valley Entenbrust an Zwetschgensauce  
Lorette Kartoffeln  
Glasierte Zuckererbsen  
\*\*\*

Profiteroles mit Zitronencreme

*Graved Lax“ with apple salad*  
\*\*\*

*Double consomme „Royale“*  
\*\*\*

*Cherry Valley duck breast with plum  
sauce  
Lorette potatoes  
Glazed sugar peas*  
\*\*\*

*Lemon-filled profiterole*

**Nr. K CHF. 110.00**

Klare Zucchetti Suppe mit Provolone Croutons  
\*\*\*

Jakobsmuscheln vom Grill auf Blumenkohlcrème  
\*\*\*

Rindsfilet Medaillon mit Bordelaiser Kruste  
Schupfnudeln mit Mohn  
Konfierte San Marzano Tomaten  
\*\*\*

Kalter Zürcher-Weissweinschaum  
mit Williamsbirnen

*Clear zucchini soup with provolone  
croutons*

\*\*\*

*Grilled scallops on cauliflower cream*

\*\*\*

*Beef fillet medallion with Bordelaise  
crust*

*"Schupfnudeln" with poppy seeds  
San Marzano tomato confit*

\*\*\*

*Cold sabayon with white wine from  
Zurich*

*Williams pears*

**No. L CHF 115.00**

Variation vom Thunfisch mit seinen Garnituren  
\*\*\*

Shiitake Consommé Royale  
\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten  
Kräuterschaumsauce  
Kartoffelperlen  
Gemüsebouquet  
\*\*\*

Weisses Schokoladen Mousse  
mit Passionsfrüchten

*Variation of tuna with its trimmings*

\*\*\*

*Shiitake consommé "Royal"*

\*\*\*

*Entire roasted fillet of veal  
Herb cream sauce*

*Potato pearls*

*Vegetable bouquet*

\*\*\*

*White chocolate mousse  
with passion fruits*

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..*

<b>Menu Klassiker</b>	<i>Classical menus</i>
-----------------------	------------------------

**Nr. 01 3-Gang CHF. 68.00**

Artischockensalat mit Kirschtomaten  
Oliven-Focaccia  
\*\*\*

*Artichoke salad with cherry tomatoes  
Focaccia with olives  
\*\*\**

Kalbszunge mit weisser Kapernsauce  
Safrankartoffeln  
Junger Blattspinat  
\*\*\*

*Veal tongue with capers sauce  
Saffron potatoes  
Young leaf spinach  
\*\*\**

Französische Blätterteigschnitte mit Aprikosen  
Erdbeersorbet

*Slice of French puff pastry with  
apricots  
Strawberry sorbet*

**Nr. 02 3-Gang CHF. 69.00**

Grapefruitfilets mit Hüttenkäse  
und Sommersalaten  
\*\*\*

*Grapefruit fillets with cottage cheese  
and summer salads  
\*\*\**

Vol-au-vent gefüllt mit Blankett von Poulardenbrust und  
Kalbsmilken  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

*Vol au vent filled with poulard breast  
blanquette and sweetbread  
Market vegetable  
\*\*\**

Lavendel-Honig Crème brûlée

*Lavender honey burnt cream*

**Nr. 03 3-Gang CHF. 72.00**

Zucchetti Crèmesuppe  
mit Parmesan-Croûtons  
\*\*\*

*Courgette soup with parmesan  
croutons  
\*\*\**

Am Stück gebratenes Bierschweinfilet  
auf Krautstiel  
Kartoffelgaletten  
\*\*\*

*Roasted fillet of beer pork  
on Swiss chard  
Potato galettes  
\*\*\**

Vanille-Caramel Eissymphonie  
mit Schokoladenwürfel

*Vanilla and caramel ice symphony  
with chocolate cube*

**Nr. 04 3-Gang CHF. 76.00**

Consommé mit Gemüseeinlage  
Kräuterblättermantel  
\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ \*\*  
(Rahmsauce mit Champignons)  
Hausgemachte Butter-Rösti  
\*\*\*

Saisonale Tarte Tatin

*Consommé with vegetables  
brunoise*

*With puff-pastry  
\*\*\**

*Sliced veal "Zurich style" \*\*  
(with mushroom cream sauce)  
Home made "Roesti" potatoes  
\*\*\**

*Seasonal Tarte Tatin*

**Nr. 05 3-Gang CHF. 79.00**

Sautiertes Zanderfilet mit Kartoffel-Kresse-Salat  
Trüffeldressing  
\*\*\*

Lamm Saltimbocca  
Madeira Sauce  
Polenta  
Gefüllte Tomate  
\*\*\*

Ananassorbet auf Bananen-Walnuss-Biskuit

*Fried fillets of pike perch  
with potato and cress salad  
Truffle dressing  
\*\*\**

*Lamb saltimbocca on Madeira sauce  
Polenta  
Stuffed tomato  
\*\*\**

*Pineapple sorbet  
on banana-walnut sponge*

**Nr. 06 3-Gang CHF. 81.00**

Sesam Blinis mit Tatar von geräucherter Forelle  
Salatbouquet  
\*\*\*

Rindshuft-Roulade  
mit Serrano-Schinken und Basilikum  
Gnocchi  
Peperonata  
\*\*\*

Zitronenparfait mit Schokoladentürmchen

*Sesame blinis with tartare of smoked  
trout  
Salad bouquet  
\*\*\**

*Beef roulade filled with Serrano ham  
and basil  
served on peperonata  
Gnocchi  
\*\*\**

*Lemon parfait with a small chocolate  
tower*

\*\* Plattenservice

\*\* Served on Silver-Service

**Nr. 07 3-Gang CHF. 85.00**

Paprika-Timbale auf Grillgemüse  
\*\*\*

Pochierter Steinbutt mit Lachsmousse  
auf Meerbohnen  
Champagnersauce  
Dillkartoffeln  
\*\*\*

Erdbeer-Tempura mit Kokos-Schoko Glacé

*Sweet pepper timbale on grilled vegetables  
\*\*\**

*Poached turbot with salmon mousse  
on sea beans and champagne sauce  
Dill potatoes  
\*\*\**

*Strawberry tempura  
with coconut-chocolate ice cream*

**Nr. 08 3-Gang CHF. 89.00**

Marinierte Kaltwasser Crevetten mit Avocado  
In Dill Crêpe  
\*\*\*

Kalbssteak mit Tomaten Concassée  
und Parmesan Kruste  
Tagliatelle mit Salbei  
\*\*\*

Soufflé Glacé Grand Marnier

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

*Veal steak with diced tomatoes  
and parmesan crust  
Tagliatelle with sage  
\*\*\**

*Ice cream soufflé with Grand Marnier*

**Nr. 09 4-Gang CHF. 98.00**

Zürisee Zander-Terrine  
\*\*\*

Wollishofer Knödelsuppe  
\*\*\*

Kalbskarreebraten „Zunftmeisterart“ \*\*  
Roggenknöpfli  
Frisches Marktgemüse  
\*\*\*

Gebrannte Creme mit Haselnuss Krokant

*Terrine of pike-perch from Lake Zurich  
\*\*\**

*Dumpling soup Zurich Wollishofen style  
\*\*\**

*Veal loin roast "Guildmaster" style \*\*  
Rye spaetzle  
Fresh marked vegetables  
\*\*\**

*Burnt cream with hazelnut brittle*

\*\* Plattenservice

\*\* Served on Silver-Service



### **Nr. 10 4-Gang CHF. 103.00**

Enten Consommé mit Eierstich

\*\*\*

Gegrillter Wolfsbarsch auf Meerbohnen

\*\*\*

Swiss Prime Roastbeef

Sauce Béarnaise

Mandelkartoffeln

Frisches Marktgemüse

\*\*\*

Cappuccino Mousse mit Sesamgebäck

*Duck consommé royale*

\*\*\*

*Grilled sea bass with sea beans*

\*\*\*

*Swiss Prime roastbeef*

*Bearnaise sauce*

*Deep-fried almond potatoes*

*Fresh market vegetable*

\*\*\*

*Cappuccino mousse with sesame*

### **Nr. 11 CHF 105.00**

Safran Suppe

\*\*\*

Lachstranche mit Hechtfilet gespickt

auf Gemüsebett mit Morcheln

Hummer Sauce

\*\*\*

Doppeltes Rinds-Entrecôte

Sauce Choron

Kartoffel-Kroketten

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Charlotte Royale mit Himbeersauce

*Saffron soup*

\*\*\*

*Poached slice of salmon larded with pike*

*on vegetables with morels*

*Lobster sauce*

\*\*\*

*Double beef entrecote*

*Choron sauce*

*Potato croquettes*

*Selection of vegetables*

\*\*\*

*Charlotte royal with raspberry sauce*

### **Nr. 12 CHF 120.00**

Sautierte Seeteufel Medaillons

mit Sellerie-Baumnuss Salat

\*\*\*

Doppelte Consommé mit Wachtelei

\*\*\*

Rindsfilet Wellington

Trüffelsauce

Reichhaltiges Gemüsebouquet

\*\*\*

Limettenmousse

mit Grand Cru Schokoldenstangen

*Fried monkfish medallions*

*with celery-walnut salad*

\*\*\*

*Double consommé with a quail egg*

\*\*\*

*Beef fillet Wellington*

*Truffle sauce*

*Rich selection of market vegetables*

\*\*\*

*Lime mousse*

*with Grand Cru chocolate sticks*

Preisänderungen sind vorbehalten

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

*Any changes of prices are discretionary All prices include VAT*

23.06.2021