



MENU

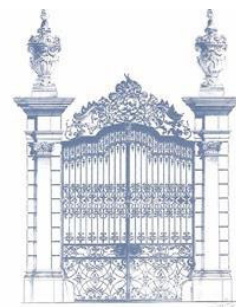
Frühling- Sommer

Spring - Summer

Zunftthaus zur Meisen

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich



ZUNFTHAUS ZUR MEISEN
ZÜRICH

Menüvorschläge Sommer 2022

Bei diesen Vorschlägen handelt es sich um eine Auswahl an möglichen Menüs, 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 spring and summer 2022

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

*Melon carpaccio with cream cheese quenelle

Sautierte Rheintaler Maispouardenbrust
auf Tomaten- Basilikum Ragout
Ribelmals Gnocchi

*Pan fried corn fed chicken from Rhine valley
on ragout of tomatoes and basil
„Ribelmals“ gnocchi

Rhabarber Sorbet mit Schokoladen Krokant

Rhubarb sorbet with chocolate brittle

Nr. B CHF 69.00

Kopfsalatherzen mit Himbeer-Vinaigrette

*Lettuce hearts with raspberry vinaigrette

Grillierte Lachstranche mit „Café de Paris“
Petersilienkartoffeln
Broccoli Timbale

*Grilled salmon with „Cafe de Paris“
Parsley potatoes
Broccoli timbale

Limetten – Quark Mousse

Lime curd mousse

Nr. C CHF 74.00

Kressschaumsuppe mit Ochsenchwanzwürfel

*Cress soup with an oxtail cubes

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
Tagliolini mit schwarzen Oliven
Ratatouille

*Veal escalope with lemon sauce
Brown butter reduction
Tagliolini with black olives, Ratatouille

Erdbeermousse mit Mini-Meringues

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 76.00

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. 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. I CHF 89.00

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. 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 119.00

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.

Menu Klassiker	<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. 79.00

Consommé mit Gemüseeinlage
Kräuterblättereigstange

Geschnetztes 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. 93.00

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. 101.00

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