



MENU

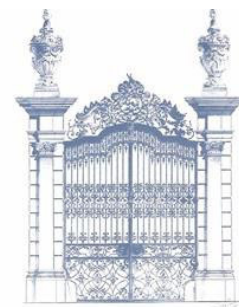
Frühling- Sommer

Spring -
Summer

Zunftthaus zur Meisen

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich



ZUNFTTHAUS ZUR MEISEN
ZÜRICH

Gala-Menü Sommer 2025

Gala-Menu summer 2025

Hausgebeizter Schottischer Wildlachs "Graved Lax"

Mit einem Bouquet aus roten Linsen und frischen Mangos

Home marinated Scottish wild salmon "Graved Lax"

With a bouquet of red lentils and fresh mangoes

Traditionelle Hochzeitssuppe

Cremig und herzhaft präsentiert sich dieses Süsschen. Gemüse Juliennes und ein Hauch von Bündnerfleisch.

(Selbstverständlich auch als vegetarische Version erhältlich.)

Traditional wedding soup

Creamy and savoury soup. Vegetables julienne and a touch of Grison's meat

(Of course also available as a vegetarian version)

Luftige Klösschen vom heimischen Saibling auf Spinatblättern

serviert mit Champagnersauce

Dumplings of local char on spinach leaves

served with champagne sauce

Artischockenherzen nach Andalusischer Art

gefüllt mit einem würzigen Ratatouille

Andalusian-style artichoke hearts

filled with a spicy ratatouille

Simmentaler Kalbskotelett am Stück gebraten

Top Qualität aus einheimischer Zucht, im Ofen gebraten und tranchiert.

Verfeinert mit Alpenkräutern, serviert mit Schlosskartoffeln und Erbsen

Simmental veal cutlet roasted in one piece

Top quality locally farmed, oven roasted and carved.

Refined with alpine herbs, served with castle potatoes and peas

Kleine Käseauswahl

mit Birnenbrot und Früchten

Small selection of cheese

with pear bread and fruit

Cantaloup Melonen Granita mit Sauerrahm Glacé

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

Cantaloup Melon Granita with Sour Cream ice-cream

The original form of sorbets, made from ripe melons served with creamy sour cream ice-cream

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 Komplet

Complete menu CHF 170.00

Unsere Klassiker Menus

Our classical menus

Nr. 01 CHF. 79.00

Doppelte Consommé Royale
Kräuterblättertorteigstange

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes **
(Rahmsauce mit Champignons)
Hausgemachte Butter Rösti

Saisonale Tarte Tatin mit Fruchtsorbet

*Double consommé royale
Herb puff pastry

Sliced veal Zurich style **
(cream sauce with mushrooms)
Homemade butter Rösti potatoes

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

Regional veal steak with morel cream sauce
Potato Schupfnudel
Glazed summer vegetables

Ice cream soufflé with Grand Marnier*

Nr. 03 CHF. 105.00

Zürichsee Zander Terrine

Wollishofer Knödelsuppe

Kalbskarreebraten Zunftmeister Art **
Roggenknöpfli
Marktgemüse

Charlotte Royale **

*Terrine of pike-perch from Lake Zurich

"Zurich-Wollishofer" dumpling soup

Veal loin roast "Guildmaster 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 sticks*

** Plattenservice

** Served on Silver-Platters

Kalte Vorspeisen

cold starters

Asiatisches Lachstatar mit Glasnudel-Zuckererbsen Salat <i>Asian style salmon tatar with glass noodles - sugar peas salad</i>	18.00
Mozzarella di Buffala-Carpaccio mit Melonen Salsa und Rucola Salat <i>Mozzarella di Buffala-Carpaccio with melon salsa and rocket 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
Glasierte Wachtelbrüstchen auf Zitronen Couscous Salat <i>Glazed quail breasts on lemon couscous salad</i>	20.00
Kalbstatar mit Zitronenöl und Balsamico Dressing mit Strohkartoffeln <i>Veal tatar with lemon oil and balsamic dressing with straw potatoes</i>	23.00
Variation von Rauchfisch Spezialitäten begleitet von Kartoffel- Apfel Salat <i>Variation of smoked fish specialities accompanied by potato-apple salad</i>	25.00

Salate

Salads

Quinoa-Salat mit Avocadowürfel und Pimentos <i>Quinoa salad with diced avocado and pimentos</i>	15.00
"Panzanella", Mediterraner Brotsalat <i>"Panzanella", Mediterranean bread salad</i>	15.00
San Marzano Tomaten Salat mit Aprikosen und Burrata Crostini <i>San Marzano Tomato salad with apricots and Burrata Crostini</i>	16.00
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 raspberry vinaigrette</i>	16.00
Klassischer Caesar Salat <i>Classic Caesar salad</i>	17.00

Vegetarische Vorspeisen

Vegetarian starters

Gegrillte Sommergemüse mit frischem Basilikum und Oliven Focaccia <i>Grilled summer vegetables with fresh basil 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
Urdinkel Pastablümchen auf Sprossensalat <i>Pure spelt pasta flowers on sprouts salad</i>	17.00
Ras-el-Hanout Bundkarotten mit Bulgur <i>Ras-el-hanout carrots with bulgur</i>	17.00
Buchweizen-Blinis mit Karotten "Lachs" und Sauerrahm <i>Buckwheat blinis with carrot "salmon" and sour cream</i>	18.00
Amarant Küchlein mit gelber Currysauce <i>Amaranth patties with yellow curry sauce</i>	18.00
Avocado Tatar mit Rucola Crêpe <i>Avocado tatar with rocket crepe</i>	18.00

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
Zürichsee Räuschling-Schaumsuppe mit Spinat-Nocke <i>Lake Zurich Räuschling foam soup with spinach gnocchi</i>	15.00
Peperoni Suppe mit Krabbenfleisch <i>Sweet pepper soup with crab meat</i>	16.00
Kleine Bouillabaisse "Meisen" Zürichseefische, Safran-Fenchel, Sauce Rouille, geröstetes Brot <i>Small Bouillabaisse "Meisen" style, Lake Zurich fish, saffron fennel, rouille sauce, grilled bread</i>	25.00

Fischgerichte

Fish dishes

	Vorspeise	Hauptgang
	Starter	Main course
Zanderfilet Saltimbocca auf Safran Risotto <i>Pike-perch fillet saltimbocca on saffron risotto</i>	27.00	49.00
Gedämpfte Lachsforelle mit Kräuterschaum <i>Steamed salmon trout with herb foam</i>	27.00	49.00
Trilogie von Süßwasserfischen in Tomatensud <i>Trilogy of fresh water fish in tomato broth</i>	26.00	48.00
Kabeljau Steak mit gebratenen Eierschwämmli <i>Cod steak with fried chanterelles</i>	28.00	49.00
Sautierte Seeteufel Medaillons mit Blattspinat und Champagnersauce <i>Sautéed monkfish medallions with leaf spinach & champagne sauce</i>	28.00	48.00
Grillierte Jakobsmuschel auf cremigem Ratatouille <i>Grilled scallops on creamy ratatouille</i>	25.00	48.00
Pochierte Seezungenfilets mit Nantua-Beurre blanc <i>Poached sole fillets with Nantua beurre blanc</i>	32.00	58.00

Geflügel

Poultry

Rheinthaler Ribelmais Poulardenbrust auf sautiertem Blattspinat und Zucchettitalern <i>Corn fed poulard breast served on leaf spinach and sautéed zucchini</i>		42.00
Alpstein Poulet geschmort in Elsässer Riesling Wein. "Coq au Riesling" serviert mit Petersilien Kartoffeln und Zuckererbsen <i>Alpstein chicken stewed in Alsace Riesling wine "Coq au Riesling" served with parsley potatoes and sugar peas</i>		43.00
Prime Entenbrust an Waldbeeren Sauce Lorette-Kartoffeln und Sommergemüse <i>Prime duck breast in forest berry sauce Lorette potatoes and summer vegetables</i>		45.00

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

<p>Kalbs-Involtini „nach Römer-Art“.</p> <p>Safran-Polenta und geschmorte Tomaten</p> <p><i>Involtini of veal "alla Romana"</i></p> <p><i>Saffron polenta and braised tomatoes</i></p>	49.00
<p>Appenzeller Filet vom Alpschwein</p> <p>Alpschweinfilet gefüllt mit Äpfeln und Kräutern.</p> <p>Mit Speck umwickelt und im Ofen knusprig gebraten.</p> <p>Spargelgemüse und Tomaten machen dieses Gericht zu einem Gedicht.</p> <p><i>Appenzell Alpine pork fillet</i></p> <p><i>Alpine pork fillet stuffed with apples and herbs.</i></p> <p><i>Wrapped with bacon and roasted in the oven until crispy.</i></p> <p><i>Asparagus vegetables and tomatoes make this dish a culinary delight</i></p>	52.00
<p>Lamm Hüftchen Provenzalische Art</p> <p>Lammhüftchen mariniert in Olivenöl und mediterranen Kräutern.</p> <p>Gebraten und rosa serviert mit Bäckerinnen Kartoffeln und feinen grünen Bohnen.</p> <p><i>Lamb rump Provence style</i></p> <p><i>Lamb shank marinated in olive oil and mediterranean herbs.</i></p> <p><i>Pan-fried and medium served with baker potatoes and fine green beans.</i></p>	56.00
<p>Black Angus Rindsfiletscheiben</p> <p>Angus Rinderfilet am Stück gebraten.</p> <p>Mariniert mit einem würzigen Meerrettich Dressing.</p> <p>Frühlingspolenta und glasierte Bundkarotten komplementieren dieses Gericht</p> <p><i>Black Angus beef fillet slices</i></p> <p><i>Angus beef tenderloin roasted in one piece.</i></p> <p><i>Marinated with a spicy horseradish dressing.</i></p> <p><i>Spring polenta and glazed bunch carrots complete this dish.</i></p>	59.00
<p>Kalbsfilet am Stück pochiert</p> <p>Kresseschaumsauce</p> <p>Waffelkartoffeln</p> <p>Erbsenpüree und Bundkarotten</p> <p><i>Veal fillet poached in one piece</i></p> <p><i>Cress sauce</i></p> <p><i>Crispy waffle potatoes</i></p> <p><i>Peas puree and bunched carrots</i></p>	62.00
<p>Châteaubriand vom Bison "Zunfthaus zur Meisen"</p> <p>Serviert mit Rotwein Schalotten, sommerlicher Gemüsegarnitur und Florentiner Kartoffeln.</p> <p>Béarnaise Sauce</p> <p><i>Châteaubriand of bison "Zunfthaus zur Meisen"</i></p> <p><i>Served with red wine shallots, summer vegetable garnish and Florentine potatoes.</i></p> <p><i>Béarnaise sauce</i></p>	64.00

Dessert

Desserts

Schokolden- Haselnusswürfel mit Joghurt-Quitten Glacé <i>Chocolate hazelnut cube with yoghurt quince ice-cream</i>	12.00
Kalter Räuschling-Weinschaum mit Williams-Birnen <i>Cold Räuschling wine sabayon 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 cookies</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-platters

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..

Diese Speisekarte ersetzt alle vorherigen Karten & Preise.

Preisänderungen sind vorbehalten
Any changes of prices are discretionary

This menu replaces all previous menus and prices.

Preise in CHF, inkl. MwSt
All prices include VAT

17.10.2024