MENU

Frühling-Sommer

Spring - Summer

Zunfthaus zur Meisen

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich

Zunfthaus zur Meisen
Zürich

Gala-Menü Sommer 2026

Gala- Menu summer 2026

Marinierte Grillgemüse mit Mozzarella Perlen und Focaccia
Marinated grilled summer vegetables, mozzarella pearls and focaccia
***

Blütenschaum Suppe
Petals cream soup

***

Sautierter Wolfsbarsch auf Blumenkohlpürre "GrenoblerArt"
Seabass on cauliflower purée with capers and lemon

***

Kalbsmedaillons mit Pfeffer-Hollandaise
Neue Bratkartoffeln
Bund Karotten und Zuckererbsen

Veal medaillons with spicy butter sauce
Roast potatoes
Spring carrots and sugar peas

***

Variation auserlesener Käse
Selection of Swiss cheese

***

Kokosnuss Mousse in Schokoladenmantel auf Mango Salat
Coconut mousse in chocolate coating on mango salad

4 - Gang Menü	4 course menu	CHF 125.00
5 - Gang Menü	5 course menu	CHF 135.00
6 - Gang Menü	6 course menu	CHF 150.00

Unsere Klassiker Menü's *Our classical menus*

Nr. 01 CHF. 79.00

Doppelte Consommé Royale	*Double consommé royale*
Kräuterblätterteigstange	*Herb puff pastry bar*
***	***
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art **	*Sliced veal Zurich style **
(Rahmsauce mit Champignons)	*(cream sauce with mushrooms)*
Hausgemachte Butter Rösti	*Homemade butter rösti*
***	***
Saisonale Tarte Tatin mit Fruchtsorbet	*Seasonal Tarte Tatin with fruit sorbet*

Nr. 02 CHF. 93.00

Marinierte Kaltwasser Crevetten mit Avocado	*Marinated cold-water shrimps with avocado*
In Dill Crêpe	*in dill crepe*
***	***
Oberländer Kalbssteak mit Morchelsauce	*Oberland veal steak with morel cream sauce*
Kartoffel Schupfnudel	*Potato Schupfnudel*
Glasierte Sommergemüse	Glazed summer vegetables
***	***
Soufflé Glacé Grand Marnier	*Ice cream soufflé with Grand Marnier*

Nr. 03 CHF. 101.00

Zürichsee Zander Terrine	*Lake Zurich Pike perch terrine*
***	***
Wollishofer Knödelsuppe	*Wollishofer dumpling soup*
***	***
Kalbskarreebraten Zunftmeister Art **	*Roast veal loin Guildmaster style **
Roggenknöpfli	*Rye dumpling*
Marktgemüse	*Market vegetables*
***	***
Charlotte Royale **	*Charlotte royale **

Nr. 04 CHF 120.00

Sautierte Seeteufel Medaillons	*Sautéed monkfish medallions*
mit Blattspinat und Champagner Sauce	*with leaf spinach and champagne sauce*
***	***
Consommé Monte Carlo	*Consommé Monte Carlo*
***	***
Black Angus Rindsfilet Wellington	*Black Angus beef fillet Wellington*
Trüffelsauce	*Truffle sauce*
Reichhaltige Gemüsegarnitur	*Rich vegetable garnish*
***	***
Limettenmousse	*Lime mousse*
mit Grand cru Schokoladenstangen	*with Grand cru chocolate bars*

** Plattenservice

*** Served on Silver-Service*

Vorspeisen
cold starters

Tomaten und Mozzarella Timbale mit italienischer Focaccia 17.00
Tomate and Mozzarella cheese timbale with Focaccia

Buchweizen Blinis mit Sauerrahm und Karottenlachs 17.00
Buckwheat pan cake, souercream and smoked carrots

Melonen Carpaccio mit Chorizo 18.00
Thinly sliced sweet melon with port wine dressing and spicy Spanish sausage

Avocado Tatar mit Rucola Crêpe 18.00
Diced avocados marinated, accompanied by arugula pancake

Mit Honig glasierter Crottin auf Brioche und Salaten 19.00
Honey glazed goat cheese served on brioche and fresh salads

Rauchfisch Spezialitäten auf Dill-Kartoffelsalat 19.00
A selection of smoked fish on potato-dill salad

Fünf vegetarische Häppchen aus dem nahen Osten 19.00
Small vegetarian appetizers from the middle East

Poulet Hüftli Salat. Würzig und erfrischend 21.00
Thai- Salad Lab gai

Gebratene Grönland Krabben auf Gurken mit Honig-Senfsauce 22.00
Sautéed prawns on a bed of cucumbers, topped with a honey- mustard sauce

Dünn geschnittenes Black Angus Rindsfilet auf Sommersalaten und Parmesan 23.00
Sliced Prime beef filet on garden salads, sprinkled with aged parmesan cheese

Tatar vom Kalbsfilet mit Pilzen und Zitronenöl 23.00
Swiss prime veal Tatar with forest mushrooms, olive oil and a hint of lemon

Salate
Salads

San Marzano Tomaten Salat mit Aprikosen und Burrata Crostini 15.00
San Marzano tomato salad with apricots and Burrata crostini

Knackiger Auberginen Salat mit Feta Käse und Granatapfelkernen 15.00
Crispy eggplant salad with feta cheese und pomegranate seeds

Kopfsalat Herzen mit Himbeer Vinaigrette 16.00
Lettuce hearts with raspberry vinaigrette

Original Ceasar Salad mit gebratenem Hühnerbrüstchen 22.00
Lettuce, chicken and the famous dressing. A treat

Suppen
Soups

Melonen Kaltschale mit Portwein *Melon cold bowl with port wine*	kalt cold	13.00
Sauerampfer- Riesling Suppe *Sorrel- white wine soup*		13.00
Gazpacho Andalusia *The famous Spanish summer soup. Spicy and full of flavor*		14.00
Vichysoise mit Trüffel-Pesto *Leek and potato soup. Served with a dash of pesto and truffle / cold or warm*	kalt oder warm	14.00
Krabben Suppe *Soup with crab meat Rich and full of sea flavors*		16.00
Traditionelle Engadiner Hochzeitssuppe *Traditional Engadine wedding soup*		16.00

Fischgerichte
Fish dishes

	Vorspeise Starter	Haupgang Main course
Sautierte Goldbrasse, mit Kräuterbutter Clamard Tomate und Petersilienkartoffel *Sautéed Sea bras, with herb butter* *Tomate stuffed with fresh peas and served with parsley potatoes*	25.00	46.00
Medaillons vom Zander mit Zitronenwürfel *und Kapern, Kartoffelpüree mit Basilikum und Ratatouille* *Fillet of pike perch topped with lemon and capers* *Mashed potatoes flavored with basil and ratatouille*	25.00	46.00
Kabeljau mit Kräuterkruste Kartoffel Gnocchi und grünem Spargel *Codfish topped with a rich herb crusting* *Potato gnocchi and green asparagus*	27.00	49.00
Gedämpfte Lachsforelle mit Kräuterschaum *Steamed salmon trout with herb foam*	27.00	49.00
Sautierte Seezungenfilets, Beurre blanc Sauce *Sautéed sole fillets with beurre blanc sauce*	34.00	58.00

Geflügel
Poultry

Rheinthaler Ribelmais Poulardenbrust 43.00
auf sautiertem Blattspinat und Zucchetti-Talern.
Corn feed chicken served on leaf spinach and sautéed zucchini

Alpstein Grillhähnchen nach Teufelsart 44.00
Serviert mit Mais-Galetten, gefüllte Tomate und Zuckerschoten
Roasted spicy Alpstein chicken ,
Corn potato pancakes and stuffed tomato

Prime Entenbrust an Waldbeeren Sauce 45.00
Lorette-Kartoffeln und Sommergemüse
Cherry valley duck breast in rich berry sauce.
Lorette potatoes and summer vegetables.

Vegetarische Gerichte
Vegetarian dishes

Brüsseler Endivie mit Erbsenpürre und Griessgnocchi 36.00
Brussels endive green pea puree and semolina dumplings

Gelbes Thai Curry mit Pilaff Reis und Papadams 36.00
Yellow Thai curry, pilaf rice and papadams

Zuchetti Piccata auf Tomatenrisotto 38.00
Sauteed zucchini in parmesan coating on tomato risotto

Grüner Spargel mit Pariser Kartoffeln und Malteser Sauce 38.00
Green asparagus, small roast potatoes and butter sauce

Artischockenböden gefüllt mit Ratatouille, Rosmarinkartoffeln 42.00
Artichoke filled with mediterrane vegetables, rosemary potatoes

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-Menus 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

Weisses Kalbsragout Bürgerliche Art 48.00
Safran-Kartoffelpüree und Zuckererbsen
Creamy veal stew with small cut vegetables
Served with saffron mashed potatoes and sugar peas

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, 48.00
Salzkartoffel und Rahmspinat
Boiled Prime beef boiled with Horseradish sauce
Cream spinach and boiled potatoes

Duo vom Lamm Provenzalische Art, Schalenkartoffeln und Lattich 52.00
The most tender parts of a lamb. Rich sauce and backed potatoes
Sour cream and braised cabbage

Appenzeller Alpschweinsfilet gefüllt mit Waldpilzen 52.00
Tagliolini und konfierte Tomaten
Appenzell Alpine pork fillet stuffed with wild mushrooms
served with homemade noodles and glazed tomatoes

Black Angus Rindsfiletscheiben 59.00
Angus Rinderfilet am Stück gebraten.
Mariniert mit einen würzigen Meerrettich Dressing.
Frühlingspolenta und glasierte Bundkarotten komplementieren dieses Gericht
Sliced Black Angus beef fillet
Angus beef tenderloin roasted in one piece.
Marinated with a spicy horseradish dressing.
Spring polenta and glazed bunch carrots complement this dish.

Doppeltes Black Angus Entrecôte, Portwein Sauce, 61.00
Williams Kartoffeln und glasiertes Sommergemüse
Double Beef sirloin steak on port wine sauce,
Deep fried Pommes Williams and glazed summer vegetables

Kalbsfilet am Stück pochiert 62.00
Kresseschaumsauce
Waffelkartoffeln, Erbsenpürree und Bundkarotten
Veal fillet poached in one piece
Cress sauce
Waffle potatoes, Peas puree and spring carrots

Dessert

Desserts

Kalter Räuschling-Weinschaum mit marinierten Williams-Birmen 14.00
Cold Räuschling wine sabaillon with marinated Williams-Pears

Bananenparfait mit Schokoladen- Walnusserde und karamellisierten Bananen 16.00
Banana ice cream with chocolate-walnut crumbles and caramelized bananas

Pavlova, Zitronen Kaviar und frische Beeren 16.00
Stuffed baiser, lemon caviar and summer berries

Klassische Charlotte Royale ** 16.00
*One of the greatest desserts ever created **

Panna cotta mit eingelegten Aprikosen und Mandelcrumble 17.00
Italian style pudding, marinaded apricots and almond crumble

Sauerrahm- Grünteemousse auf Sesamkaramel mit Erdbeersorbet 17.00
Sourcream- green Tea mousse on sesame caramel served with strawberry sorbet

Premier cru Schokoladen Mousse mit Salz Karamel und Minze Sorbet 17.00
Prime chocolat mousse with salted caramel und peppermint sorbet

Schokolden- Haselnusswürfel mit Joghurt-Quitten Glacé 17.00
Chocolate hazelnut cube with yoghurt quince ice cream

Warme Desserts

Warm desserts

Zitronen-Soufflé mit Beeren der Saison 17.00
Lemon soufflé with seasonal berries

Crêpe Suzette mit Vanille-Eis 17.00
Crêpe Suzette with Vanilla Icecream

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

15.10.2025