



MENU

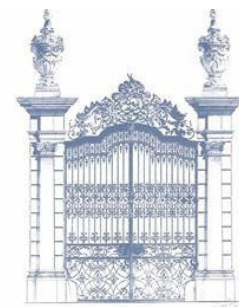
Herbst -
Winter

Autumn -
Winter

Zunftthaus zur Meisen

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich



ZUNFTHAUS ZUR MEISEN
ZÜRICH

Menüvorschläge Herbst, Winter 2022/2023

Bei diesen Vorschlägen handelt es sich um eine Auswahl an möglichen Menüs, welche allesamt auch als 3-Gang-Menü serviert werden können.
Gerne dürfen Sie sich Ihr Wunschmenü aus den einzelnen Gängen verschiedener Menü-Vorschläge selber zusammenstellen.
Wir freuen uns, Ihnen bei Bedarf beratend zur Seite zu stehen.

Menus autumn and winter 2022/2023

These suggestions are a selection of possible menus, all of which can also be served as a 3-course menu.

You are also welcome to compose your own menu from the individual courses of various menu suggestions.

We will be happy to assist you with any advice you may require.

Nr. K CHF. 86.00

Riesencrevetten five Spices mit Glasnudelsalat

Linsen Joghurt Süppchen

Glasierte Kaninchenschlegel

Schwarze Polenta

Wurzelgemüse

Griessflamerie mit Zwetschgenkompott

*King prawns five spices served with glass
noodle salad*

Persian lentil soup

Glazed rabbit beater

Black polenta

Mixed rootvegetables

Semolina flamerie with plum compote

Nr. L CHF. 87.00

Frischkäse Quenelles auf Laugentoast mit Kürbis
Chuteny

Boston Chowder

Bündner Gamspfeffer mit Pfifferlingen

Serviettenknödel

Im Ofen gebratene Randen und Blutorangen

Apfelstrudel

*Cream cheese dumpling on leek toast with
pumpkin chuteny*

Boston chowder

Chamois stew grison style with chanterelles

Serviettenknödel

Oven baked beetroot and oranges

Applestrudel

Nr M CHF. 89.00

Mille feuille von schottischem Rauchlachs

Fenchel Mandarinen Suppe

Ragout vom Buure Kalb in Honigsauce
Gemüse Gersotto

Kürbis Quarkkuchen mit Vanille Schaum

Scottish smoked salmon with puff pastry

Creamy fennel tangerine soup

Swiss veal stew in honey sauce
Gersotto with garden vegetables

Pumpkin cheese cake with vanilla foam

Nr. N CHF. 89.00

Nüsslisalat mit gebratenen Milken an Maracaibo
Dressing

Duo von Meeresfischen in Dillsud

In Rotwein geschmorte Rindsschulter a la mode
Stampfkartoffeln mit Trüffel
Wirsingroulade

Orangen- Preiselbeeren- Zimtblüten Tarte

Lamb 's lettuce with fried sweetbread

Duet of saltwater fish in dill broth

In redwine braised beefshoulder a la mode
Mashed potatoes with black truffels
Roulade of savoy

Orange-cranberry cinnamon tarte

Nr. O CHF. 92.00

Aspik vom Tafelspitz mit Birnen Meerrettich Salat

Polnische Bortsch

Kabeljau Bäckchen auf Papardelle
an Safran Pesto

Grand cru Schokoladenmousse mit Chili und fleur de
sel

Beef aspic with pear horseradish salad

Polish duck soup

Cod steaks on home made pasta
Saffron basil sauce

*Grand cru chocolat mousse with hot peppers
and fleur de sel*

Nr. P CHF. 94.00

Buchweizen Blinis mit geräuchertem Schwertfisch
Kräuter Espuma

Grünerbsen Capuccino

Alpenschwein Filet mit karamellisierten Äpfel
Thymian Kartoffeln

Rahmsauerkraut

Mandelmousse mit Honig

*Buckwheat blinis with smoked swordfish and
espuma*

Split pea Cappuccino

*Swiss prime pork tenderloin served with
caramelized apples*

Roast potatoes with fresh thyme

Creamy sauerkraut

Almond mousse with honey

Nr. Q CHF. 96.00

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Papaya Chili
Salat

Kleine Zwiebelsuppe

Lammhüftchen mit Pfefferminz Chutenei

Steinpilz Taglilte

Gefüllte Bischofsmützen

Eton mess

Scallop carpaccio with papaya chilly salad

French onion soup

Lambsteak with peppermint chutenei

Fresh noodles

Stuffed bishops hat

Eton mess

Nr. R CHF. 99.00

Entenparfait mit gerösteten Mandeln
Frisee Salat mit kandierten Mangos

Scharf- saure Pilzsuppe

Seezungen Savarin mit Pfeffer Hollandaise
Schlosskartoffeln

Schwarzwurzeln und Edamame Gemüse

Bananen Tarte Tatin mit Rumeis

Duck terrine with roasted almonds

Endive and candied mangos

Sweet and sour mushroomsoup

Dover sole savarin with pepper hollandaise

Pommes Château

Salsify and edamame

Banana Tarte tatin served with rhum ice cream

Nr. S CHF. 109.00

Variation vom Thunfisch

Zappa mille Fanti

Black Angus Rindsmedaillon Bordelaise
Kürbis-Kartoffelgaletten
Gemüseperlen

Champagner Törtchen mit Orangenbütenwasser

*Variation of fresh tuna fish

*Eggstrips soup

*Black angus beef fillet Bordelaise
Pumkin- potato pancakes
Vegetable pearls

*Champagne tartelette with orange blossom
water*

Nr. T CHF. 115.00

Haus Terrine mit Pilzsalat und Johannisbeer Gelee

Leicht gebundene Fasanensuppe mit Juliennes von
Gemüse

Rentier Rack mit Perlzwiebeln und Trauben an
Akvavite Sauce
Quarkspätzli und Quittenkompott

Geeistes Soufflé

*House terrine with mushroom salad and red
current jelly

*Pheasant soup with finely cut vegetables strips

*Reindeer rack pearl onions, grapes on akvavite
sauce
Curd spaetzle and quince compote

Iced souffle

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.

Menu Klassiker / Classical menus

Nr. 14 4-Gang CHF. 88.00

Kartoffel Crêpe mit Pilzragout

Enten Germiny Süppchen

Zander Filet mit süss sauren Zwergorangen
Pistazien Cous-cous
Glasiertes Kürbisgemüse

Dörrpflaumen im Knusperbeutel mit Vanille Schaum

Potatoe pancake with mushroom stew

Duck Germiny

Pike perch fillet with sweet and sour kumquats
Pistachio cous cous
Glazed pumpkin vegetables

Prunes in Philo pastry with vanilla foam

Nr. 15 4-Gang CHF. 89.00

Regionale geräuchte Fischspezialitäten

Tomaten-Kräuter Consommé

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes **
(Auf Wunsch auch mit Kalbsnieren + CHF 5.-)
Butterrösti

Birnen Pfarrhaustorte

Smoked local fish specialities

Tomato-herb consommé

*Sliced veal Zürich style ***
(upon demand available with kidneys + CHF 5.-)
Swiss potato Rösti

Pear tarte rectory style

Nr. 16 4-Gang CHF. 93.00

Stäfner Felchen Terrine mit Sellerie-Karotten Salat

Maisgriess Suppe mit Senf Croutons

Im Ofen gebratene Cherry Valley Ente **
Honig-Preiselbeer Sauce
Dauphine Kartoffeln

Schokoladen-Sternanis Mousse mit Passionsfrucht

White fish terrin served with celerie-carrot salad

Sweetcorn gruel soup with mustard croutons

*Oven roasted cherry valley duck ***
Honey cranberry sauce
Dauphine potatoes

Chocolate-star anise mousse with passion fruit

** Plattenservice

** Served on Silver-Service

Nr. 17 4-Gang CHF. 93.00

Schwarzwurzel Salat mit Bresaola in Parmesan
Körbchen

Linsensuppe mit Kalbsbrätkügelchen

Appenzeller Stube Gselle Spiesschen

Randen Risotto

Wirz Rouladen

Omelette surprise

*Salsify salad with bresaola served in parmesan
basket*

Lentilsoup with weal-meat balls

"Appenzeller" Stube gselle skewers

Beetroot risotto

Savoy roulade

Baked alaska

Nr. 18 4-Gang CHF. 96.00

Safran Suppe mit Glasnudeln

Zanderfilet Meilener Art

Kalbskareebraten Zunftmeisterart **

Roggenknöpfli

Saisonale Gemüse garnitur

Donauwellen- Schmitte

Saffron soup with glassnoodles

Pike perch "Meilen" style

*Roasted loin of veal Guildmasters choice ***

Rye dumplings

Seasonal vegetables

"Danube- Wave" slice

Nr. 19 4-Gang CHF. 97.00

Marinierte Riesencrevetten in Mohncrêpe

Saisonale Minestrone

Kotelettes und Hüftchen vom Weidelamm

Kartoffel-Lauch Gratin

Schalotten Konfit

Ingwer Flan mit exotischen Früchten

Marinated giant shrimps in poppy seed pancake

Seasonal minestrone soup

Lamb rump and chops with rosemary

Potatoe-leek gratin

Braised shallots

Ginger flan served with exotic fruits

** Plattenservice

** Served on Silver-Service

Nr. 20 4-Gang CHF. 106.00

Fisch Consommé mit Shiitake Pilzen

Gratiniertes Wolfsbarsch Filet auf Zitronen Risotto

Doppeltes Entrecôte mit schwarzem Pfeffer
Bearnaise sauce
Marktgemüse

Whisky Eissoufflé

*Fish consommé with shiitake mushrooms

*Gratinated sea bass on lemon risotto

*Double sirloin steak with black pepper
Butter sauce with tarragon
Market vegetables

Iced souffle with whisky

Nr. 21 4-Gang CHF. 108.00

Marmor von Jakobsmuscheln und Salmerino

Geräucherter Tofu auf Pimento Risotto

Oberländer Prime Kalbssteak
Morchelrahm Sauce
Tagliatelle
Winterspinat mit roten Zwiebeln

Bananen Tarte tatin mit Rum Glacé

*Marble of scallops and char

*Smoked tofu on spicy risotto

*Swiss prime veal steak
Creamy morel sauce
Tagliatelle
Winterspinach and red onions

Banana tarte tatin with rum Ice

Nr. 22 4-Gang CHF. 114.00

Französische Zwiebelsuppe

Seeteufel Medaillons auf Basilikum Linguini

Original Rindsfilet Wellington
Reichhaltige Gemüse Garnitur

Crêpe Suzette

*French style onion soup

*Panfried monkfish on basil linguini

*The classical beef fillet Wellington
Rich selection of garden vegetables

Crêpe suzette

Preisänderungen sind vorbehalten
Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

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

17. Nov. 2022