



# MENU

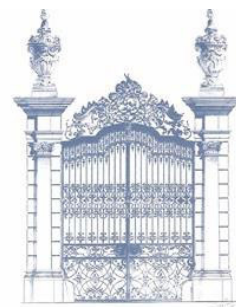
Herbst -  
Winter

Autumn -  
Winter

Zunftthaus zur Meisen

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich



ZUNFTTHAUS ZUR MEISEN  
ZÜRICH

## Menuvorschläge Herbst, Winter 2022/2023

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 winter 2022/2023*

*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.*

#### **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 Ouenelles auf Laugentost mit Kürbis

Chuteny

\*\*\*

Boston Chowder

\*\*\*

Bündner Gampfeffer 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 serverd 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 Chuteney

Steinpilz Taglitelle

Gefüllte Bischofsmützen

\*\*\*

Eton mess

*Scallop carpaccio with papaya chilly salad*

\*\*\*

*French onion soup*

\*\*\*

*Lambsteak with peppermint chuteney*

*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 rum 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*

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 / 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

Stäfer 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 \*\*

Roggenknöpfl

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*

04. Mai 2022