



MENU

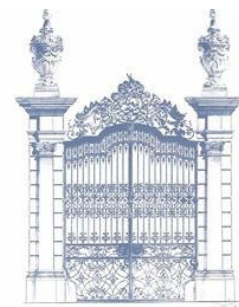
Herbst -
Winter

Autumn -
Winter

Zunftthaus zur Meisen

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich



ZUNFTTHAUS ZUR MEISEN
ZÜRICH

Gala-Menü Herbst - Winter 2025/26

Gala-Menu autumn - winter 2025 / 26

Vorspeisen-Karussell

Glasiertes Wachtelbrüstchen, Waldorfsalat im Nusscrêpe, Steinpilz-Tatar, Porto-Gelée

Starters Carousel

Glazed quail breast, Waldorf salad in a nut crêpe, porcini tartare, Porto jelly

Engadiner Hochzeitssuppe

Cremig und herzhaft präsentiert sich dieses Süsschen. Gemüse Brunoise, ein Hauch von Bündnerfleisch.
(Selbstverständlich auch als vegetarische Version erhältlich.)

Engadine wedding soup

*This soup is creamy and hearty. Vegetables Brunoise, a touch of Bündnerfleisch.
(Of course also available as a vegetarian version)*

Pochiertes Ei Florentiner Art mit Trüffel

Poached egg Florentine style with truffle

Seezungen Savarin auf Champagner-Safran-Risotto

Seezungen Filets werden in einem Savarin Förmchen gegart,

Sole Savarin on Champagne Saffron Risotto

Sole fillets are cooked in a Savarin ramekin, filled with oranges and diced salsify.

Duo vom Kalb und Rind

Pochiertes Kalbsfilet und Tranchen vom Prime Entrecôte

Saftige Kartoffel Timbale

Duo of veal and beef

Poached fillet of veal and tranches of prime entrecote

Juicy potato timbale

Seasonal vegetables

Kleine Käse-Variation

Small variation of cheese

Charlotte Royale **

Eine Kuppel aus Biskuit Roulade und Creme. Je nach Wunsch

*Charlotte royale ***

A dome of sponge cake roulade and cream

4 - Gang Menü	4 course menu	CHF 112.00
5 - Gang Menü	4 course menu	CHF 128.00
6 - Gang Menü	4 course menu	CHF 149.00
Menü Komplet	Complete menu	CHF 170.00

Nr. K1 4-Gang CHF. 91.00

Bunter gemischter Salat

Doppelte Consommé mit Gemüse-Julienne

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes **

(Auf Wunsch auch mit Kalbsnieren + CHF 5.-)

Butterrösti

Apfel Pfarrhaustorte

Colourful mixed salad

Double consommé with vegetable julienne

*Sliced veal Zürich style ***

(upon demand available with kidneys + CHF 5.-)

Swiss potatoes Rösti

Apple tarte rectory style

Nr. K2 4-Gang CHF. 95.00

Stäfner Felchen Terrine mit Sellerie-Karotten Salat

Maisgriess Suppe mit Senf Croutons

Ganz im Ofen gebratene

Canard a l'Orange **

Mandel-Kartoffeln

Schokoladen-Sternanis Mousse mit Passionsfrucht

White fish terrin served with celerie-carrot salad

Sweetcorn gruel soup with mustard croutons

*Entire roasted duck à l'orange ***

Almond potatoes

Chocolate-star anise mousse with passion fruit

Nr. K3 4-Gang CHF. 98.00

Wollishofer Knödelsuppe

Zanderfilet Meilener Art

Kalbskareebraten Zunftmeisterart **

Roggenknöpfli

Saisonale Gemüse garnitur

Birnensorbet mit Williams

Wollishofer dumpling soup

Pike perch "Meilen" style

*Roasted loin of veal Guildmasters choice ***

Rye dumplings

Seasonal vegetables

Pear sorbet with Williams

Nr. K4 4-Gang CHF. 118.00

Französische Zwiebelsuppe

Seeteufel Medaillons auf Basilikum Linguini

Original Rindsfilet Wellington

Reichhaltige Gemüse Garnitur

Crêpe Suzette mit Vanilleeis und Orangensauce

French style onion soup

Panfried monkfish on basil linguini

The classical beef fillet Wellington

Rich selection of garden vegetables

Crêpe Suzette, vanilla icecream & orange sauce

** Plattenservice

** Served on Silver-Service

Kalte Vorspeisen

cold starters

Timbale aus feinen Waldpilzen mit Sellerie Rauchfleisch Salat <i>Forest mushroom timbale with celery and smoked meat salad</i>	21.00
Reh Parfait mit Cassis Gelee auf Randen Carpaccio und Kräuter Mousse <i>Venison parfait with black current jelly on beetroot carpaccio and herb mousse</i>	23.00
Schottischer Graved Lax mit Linsen- Mango Bouquet <i>Marinated scottish salmon served with lentil mango salad</i>	20.00
Hirsch Rohschinken mit gefüllten Nudelnestchen <i>Deer prosciutto with filled noodle basket</i>	21.00
Variation von Rauchfisch Spezialitäten begleitet von einem Kartoffel- Apfel Salat <i>Selection of smoked fish specialities accompanied by potato-apple salad</i>	21.00
Kalbs-Carpaccio auf Glasnudel Salat <i>Thinly sliced veal fillet, marinated served on glass noodle salad</i>	22.00
Fächer von mariniertem Lammrücken-Filet mit einem Pilz-Parmesan Ring <i>Fan of seasoned saddle of lamb with mushroom garnish</i>	22.00
Frittierter Tintenfisch mit grünem Chili und Kaffir- Limettenblättern <i>Fried octopus with green lime and chili sauce</i>	19.00
Chili Steaktaschen mit Wintersalaten <i>Spicy steak pies with winter salads</i>	21.00
Rindsfiletscheiben mit gepfeffertem Gurkensalat <i>Grilled and sliced beef fillet on cucumber salad</i>	22.00

Salate

Salads

Bunter Wintersalat <i>Colourful winter salad</i>	15.00
Nüsslisalat mit Ei <i>Lamb's lettuce with egg</i>	15.00
Quinoa-Salat mit Avocadowürfel und Pimentos <i>Quinoa salad with diced avocado and pimentos</i>	15.00
Knackiger Auberginen Salat mit Feta Käse und Granatapfelkernen <i>Crispy eggplant salad with feta cheese and pomegranate seeds</i>	15.00
Klassischer Caesar Salat <i>Classic Caesar salad</i>	17.00

Vegetarische Vorspeisen

Vegetarian starters

- Mit Balsamico-Zitronenöl mariniertes Herbst Gemüse. 19.00
Serviert mit Burrata Crostini
Autum vegetables marinated in balsamic lemon oil. Served with burrata crostini
- Pastillas auf Cous cous, mit Harissa-Limetten Sauce 18.00
Maroccan style pies on cous- cous. Spicy Harissa and lime sauce
- Gebackene Käse Krokette mit Preiselbeeren, Kartoffelpuffer mit Wintersalaten 19.00
Baked cheese croquettes with cranberries. Potatoe pancakes with winter salads
- Linguine mit Karottenlachs und Dillsauce 19.00
Linguine with carrot salmon and dill sauce
- Knuspriges Planted chicken mit Ceasar Salat 20.00
Crispy fried planted chicken on ceasar salad
- Salat von Chicorée, Walnüssen und Orangen mit geräuchertem Tofu 20.00
Salad of chicry, walnuts and oranges. Topped with smoked tofu

Suppen

Soups

- Doppelte Consommé mit Steinpilzklösschen 16.00
Double beef consomme with porcini mushroom dumplings
- Fenchel-Mandarinen Suppe mit gebratenen Milken 16.00
Fennel- tangerine soup with sauted sweetbread
- Wildcreme Suppe mit Morcheln 17.00
Venison cream soup with morels
- Vegetarische Suppen 13.00
Vegetarian soups
- Grünerbsen Suppe mit frischer Minze 17.00
Green pea soup with yoghurt and fresh mint
- Persische Linsensuppe mit Kichererbsen 17.00
Persian lentil soup with chick peas
- Süss-saure Pilzsuppe mit Blätterteighaube 17.00
Clear sweet and sour mushroom soup with puff pastry hood

Fischgerichte

Fish dishes

Schottischer Wild-Lachs « Serviert als Plattenservice »	50.00
Im Ganzen pochierte Lachsseite mit Sauce beurre blanc, Blattspinat und Pilaf-Reis <i>Scottish wild salmon "Served on Silver-Service"</i> <i>Whole poached salmon side with beurre blanc sauce, Spinach leaves and pilaf rice.</i>	
Felchen-Filets "Müllerin Art"	46.00
mit Winterspinat und Kräuterkartoffeln <i>"Whitefish fillets 'Meunière'</i> <i>with winter spinach and herb potatoes</i>	
Zander Saltimbocca auf Champagner Risotto,	48.00
begleitet von Kohlrabi und gebackenem Federkohl <i>Pike perch saltimbocca on champagne risotto. Glazed kohlrabi and baked cabbage.</i>	
Gebratenes Wolfsbarsch Filet "Grenoble Art"	51.00
Zitronen Würfel und Kapern geben diesem Gericht den klassischen Namen Begleitet von einer reichhaltigen Gemüsegarnitur und Salzkartoffeln. <i>Sauteed sea bass grenoble style. Lemon cubes and capers give this classic dish its name. Accompanied by a rich vegetable garnish and boiled potatoes.</i>	
Kabeljau Steak auf cremigem Kartoffelpüree	51.00
Rotweinschalotten und Schwarzwurzeln <i>Cod steak on creamy potato purée with red wine glazed shallots and salsify.</i>	
Dover-Sole Filets Prince Murat, Ein Klassiker!	58.00
Gebratene Seezungenfilets mit Artischocken und Bratkartoffeln <i>Pan fried sole fillets with artichokes and roast potatoes</i>	

Fischgerichte als Vorspeise, minus CHF 18.00

Fish dishes as a starter, minus CHF 18.00

Fleischgerichte

Meat dishes

Maispouarden Brust gefüllt mit Winterspinat und Pinienkernen Kartoffel-Timbales und Safran Pastinaken <i>Corn fed chickenbreast filled with winterspinach and pine nuts</i> <i>Potato timbale and saffron glazed parsnips</i>	46.00
Appenzeller Schweinsfilet mit sautierten Äpfeln und Mostbröckli Süssmais Kroketten und sautierter Chicorée mit Karottenwürfelchen <i>Regional pork fillet with sauteed apples</i> <i>Sweet corn croquettes, sauteed chicory with diced carrots</i>	47.00
Kalbs-Piccata Mailänder Art Safran-Risotto und Blattspinat <i>Veal piccata "Milan" style</i> <i>Safron risotto and leaf spinach</i>	48.00
Duo von Weidelamm mit Pommery Senf Topping Auf Rahmsauerkraut und Rosmarin Kartoffeln <i>Rack and sirloin of lamb with pommery mustard topping</i> <i>Creamy sauerkraut und roasted rosemary potatoes</i>	49.00
Rindsfilet-Streifen "Stroganoff" ** Hausgemachte Quark-Spätzli <i>Beef filet strips "Stroganoff"</i> <i>Home-made curd spaetzle</i>	51.00
Oberländer Kalbssteak in Butter gebraten mit Morchel-Rahmsauce. Schmeckt am Besten mit Schneekartoffeln. Portwein Schalotten und Bischofsmützen <i>Oberland veal steak fried in butter with morel cream sauce.</i> <i>and bishop caps.</i>	53.00
Doppeltes Entrecôte mit Portwein und Wasabi Dressing Saftiger Pilaff Reis und geschmorter Pak joy <i>Double sirloin steak with portwine and horseradish sauce</i>	53.00
Rehrückenmedaillons mit Walnuss Kruste Wachholder Sauce, Zimt Tagliatelle und geschmorter Rotkohl <i>Saddle of venison medaillons with walnut crust</i> <i>Juniper berry sauce, Noodles with a touch of cinnamon and braised cabbage</i>	54.00
Swiss Prime Beef -Filet "Bordelaiser Art" Zart, mit knusprigen Waffelkartoffeln und saisonalem Gemüse <i>Swiss prime beef fillet with a crispy topping</i> <i>Delicate, with waffle potatoes and seasonal vegetables.</i>	58.00
Pochiertes Kalbsfilet mit Kräutersauce Lorette-Kartoffeln, Frisches Marktgemüse <i>Poached fillet of veal with herb sauce</i> <i>Lorette potatoes, market vegetables</i>	65.00
"Surf and Turf" Rindsfilet & Lobster auf Portwein- und Kräutersauce Florentiner-Kartoffeln und Saison-Gemüse <i>Beef fillet and lobster on port wine- and herb sauce</i> <i>Florentine potatoes, market vegetables</i>	69.00

Dessert

Desserts

Schokoladen Parfait mit Zimtsauce und Karamelgebäck <i>Chocolate parfait with cinnamon sauce and caramel cookies</i>	14.00
Maroni Tiramisu mit Haselnuss-Bisquit <i>Chestnut tiramisu with hazelnut bisquit</i>	15.00
Feigen-Mousse mit Vanilleglace und Lebkuchenwürfel <i>Fig mousse with vanilla ice-cream and gingerbread dice</i>	15.00
Apfel Tarte tatin mit Rum Glacé <i>Apple tarte tatin with rhum Ice-cream</i>	16.00
Mango Quarkschnitte mit Stracciatella Glacé <i>Mango curd slice with stracciatella ice cream</i>	16.00
Windbeutel mit hausgemachter Eierlikör-Füllung & Mini-Meringues <i>Cream puff with home-made eggnog filling and mini meringues</i>	16.00
Bratapfelglace mit Zürcher-Räuschling-Sabaillon <i>Baked apple with sabayon of regional white wine</i>	16.00
Pavlova mit Apfelkompott und Magenbrot <i>Pavlova with apple compote and traditional Swiss spice bread</i>	16.00
Honig-Panna-Cotta mit karamelisierten Birnen & Schoko-Crumble <i>Honey panna cotta with caramelized pears and chocolate crumble</i>	16.00
Schokoladen-Haselnuss Würfel mit Joghutglacé <i>Chocolate-hazelnut dice with yogurt ice-cream</i>	16.00
<i>Soufflé Glacé Grand Marnier **</i> Ice cream soufflé with Grand Marnier **	18.00
Croque en Bouche ** <i>Croquembouche</i>	19.00

** Plattenservice

** Served on Silver-Service

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.

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.*

Preisänderungen sind vorbehalten
Any changes of prices are discretionary

Preise in CHF, inkl. MwSt
All prices include VAT

29.03.2025

Diese Speisekarte ersetzt alle vorhergehenden / *This menu replaces all previous ones*