



MENU

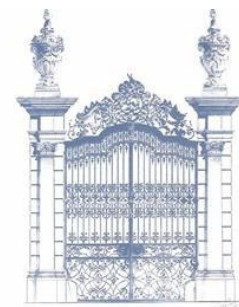
Herbst -
Winter

Autumn -
Winter

Zunftthaus zur Meisen

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich



ZUNFTHAUS ZUR MEISEN
ZÜRICH

Gala-Menü Winter 2023/24

Gala-Menu winter 2023 / 24

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*

Bianca & Mändli

Weissschimmel & Halbhart Käse

Swiss chese speciality

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 110.00
5 - Gang Menü	4 course menu	CHF 125.00
6 - Gang Menü	4 course menu	CHF 145.00
Menü Komplett	Complete menu	CHF 165.00

Nr. K1 4-Gang CHF. 89.00

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. 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

Nr. K3 4-Gang CHF. 96.00

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. 114.00

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

Vegetarische Vorspeisen

Vegetarian starters

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

Suppen

Soups

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

Fischgerichte

Fish dishes

- Schottischer Wild-Lachs « en Papillote » 49.00
Lachs Tranchen werden mit Gemüse der Saison in einer Papierhülle gegart
Scottish salmon papillote
Fillet of first class scotish salmon cooked with seasonal vegetables in paper wrapper
- Zander Saltimbocca auf Champagner Risotto, 48.00
begleitet von Kohlrabi und gebackenem Federkohl
Pike perch saltimbocca on champagne risotto. Glazed kohlrabi and baked cabbage.
- Kabeljau Steak auf cremigem Kartoffelpüree 51.00
Rotweinschalotten und Schwarzwurzeln
Cod steak on creamy potato purree with red wine glazed shallots and salsify.
- Dover-Sole Filets Prince Murat, Ein Klassiker! 53.00
Gebratene Seezungenfilets mit Artischocken und Bratkartoffeln
Pan fried sole fillets with artichokes and roast potatoes
- Gebratenes Wolfsbarsch Filet "Grenoble Art" 51.00
Zitronen Würfel und Kapern geben diesem Gericht den klassischen Namen
Begleitet von einer reichhaltigen Gemüse garnitur und Salzkartoffeln.
Sauteed sea bass grenoble style. Lemon cubes and capers give this classic dish it's name. Accompanied by a rich vegetable garnish and boiled potatoes.

Fleischgerichte

Meat dishes

Oberländer Kalbssteak in Butter gebraten mit Morchel-Rahmsauce.	52.00
Schmeckt am Besten mit Schneekartoffeln. Portwein Schalotten und Bischofsmützen <i>Oberland veal steak fried in butter with morel cream sauce. and bishop caps.</i>	
Kalbskotelette am Stück gebraten mit karamellisierten Perlzwiebeln	53.00
Mit Freude empfehlen wir Ihnen Ribelmals-Schnitten mit Orangen und Randen <i>Whole roasted veal cutlet with caramelized pearl onions. Best with sweet corn pancakes and beetroot-orange vegetables.</i>	
Swiss Prime Beef -Filet "Bordelaiser Art"	56.00
Zart, mit knusprigen Waffelkartoffeln und saisonalem Gemüse <i>Swiss prime beef fillet with a crispy topping Delicate, with waffle potatoes and seasonal vegetables.</i>	
Doppeltes Entrecôte mit Portwein und Wasabi Dressing	52.00
Saftiger Pilaff Reis und geschmorter Pak joy <i>Double sirloin steak with portwine and horseradish sauce</i>	
Maispouarden Brust gefüllt mit Winterspinat und Pinienkernen	43.00
Kartoffel-Timbales und Safran Pastinaken <i>Corn fed chickenbreast filled with winterspinach and pine nuts Potato timbale and saffron glazed parsnips</i>	
Appenzeller Schweinsfilet mit sautierten Äpfeln und Mostbröckli	45.00
Süssmais Krokettten und sautierter Chicorée mit Karottenwürfelchen <i>Regional pork fillet with sauteed apples Sweet corn croquettes, sauteed chicory with diced carrots</i>	
Duo von Weidelamm mit Pommery Senf Topping	49.00
Auf Rahmsauerkraut und Rosmarin Kartoffeln <i>Rack and sirloin of lamb with pommery mustard topping Creamy sauerkraut und roasted rosemary potatoes</i>	
Rehmedaillons mit Walnuss Kruste	51.00
Wachholder Sauce, Zimt Tagliatelle und geschmorter Rotkohl <i>Deer medaillons with walnut crust Juniper berry sauce, Noodles with a touch of cinnamon and braised cabbage</i>	
Crepinette vom Hirschkalb	49.00
Schupfnudeln und Gemüse garnitur <i>Deer calf crépinette Schupfnudeln and saisonal vegetables</i>	

Dessert

Desserts

Schokoladen Parfait mit Zimtsauce und Karamelgebäck <i>Chocolate parfait with cinnamon sauce and caramel cookies</i>	14.00
Mango Quarkschnitte mit Stracciatella Glacé <i>Mango curd slice with Stracciatella ice cream</i>	16.00
Kokosröllchen mit Ananasfüllung <i>Coconut rolls filled with fresh pineapple</i>	15.00
Topfen-Palatschinken mit Blutorangen Kompott <i>Hungarian pancakes served with oranges</i>	16.00
Kastanien Timbale mit Schokoladen-Sabayon <i>Chestnut timbale with chocolate sabayon</i>	14.00
Brandteigkrapfen mit Preiselbeeren <i>Choux fritters with cranberries</i>	15.00

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.

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