



## SPEISEANGEBOT WINTER

Auf die Wahl der Produkte wird bei uns im Zunfthaus besonders grossen Wert gelegt. Regionalität und Saisonalität prägen das Angebot. So finden Sie bei uns nebst ganzjährigen Klassikern auch viele saisonale Spezialitäten.

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir unsere speziellen saisonalen Angebote wie folgt in die vier Jahreszeiten unterteilt, wobei das aktuelle Marktangebot die Verfügbarkeit der Produkte bestimmt.

- Frühling – von März bis Mai
- Sommer – von Juni bis August
- Herbst – von September bis November
- Winter – von Dezember bis Februar**

Sie haben die Wahl zwischen zwei auserwählten Servicekonzepten, dem stilvollen Teller-service und dem geselligen Schmidentisch.

Für Ihren eleganten Anlass mit stilvollem Tellerservice haben wir eine exquisite Menüauswahl vorbereitet. Stellen Sie ganz nach Belieben aus den folgenden klassischen sowie saisonalen Vorschlägen Ihr 3-, 4- oder 5-Gang-Menü zusammen.

Beim geselligen Schmidentisch im Zunfthaus steht besonders die Kommunikation und die Anspielung auf die Gemeinsamkeit Zuhause am Familientisch im Vordergrund. Die regional wie auch saisonal auserwählten Speisen werden für Sie und Ihre Gäste auf Platten oder in Schüsseln angerichtet und auf den Tischen eingesetzt. Das Herumreichen und gemeinsame Schöpfen aller Gerichte schafft eine gemütliche Atmosphäre und erheitert Ihre Gesellschaft.

Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Kontaktieren Sie uns per Telefon unter +41 44 250 58 48 oder per E-mail [info@zunfthausschmiden.ch](mailto:info@zunfthausschmiden.ch).

## **Tellerservice: Schmiden Klassiker**

### **Vorspeise**

Carpaccio vom roh marinierten Orkney-Lachs, Rauchlachstartar mit Schnittlauch, kleiner Salatstrauss, Kapernäpfeln und Senf-Dillsauce

oder

Mit Kräuter-Speck gebratener Schafs-Rohmilchkäse, saisonaler Jungsalat mit Himbeer-Nussölvinaigrette und Blütenhonig

### **Suppe**

Hausgemachte Tomatensuppe mit Oregano-Mascarpone und pikant gewürzter Bruschetta

oder

Leichte Kartoffel-Lauchsuppe mit dünn geschnittenem, geräuchertem Alpenkräuterlamm

### **Zwischengang**

Cremiges Carnaroli-Risotto mit gebratenen Steinchampignons und gehobelter Belper Knolle

oder

Gedämpftes Schweizer Felchenfilet auf Gemüsebett mit Vodkasauce

### **Hauptgang**

Zartes Kalbskarree vom Zürcher Weidekalb mit Cognac-Rahmsauce, hausgemachten Kräuterspätzli und Gemüsevariation

oder

Am Stück gebratenes Swiss Gourmet Rindsentrecôte mit zünftiger Sauce Bernaise, Kartoffelaufbau und Gemüsevariation

oder

Gedämpftes Zanderfilet und Riesenkrevette mit Safran-Buttersauce, mediterranem Gemüseragout und Pilawreis

### **Dessert**

Gebrannte Creme nach Grossmutter`s Rezept mit gerolltem Brezeli und marinierten Saisonfrüchten

oder

Ofenfrischer Apfel-Brotpudding mit Bourbon-Vanilleglace im Glas

oder

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Espressosabayone und Ananas-Karamell

3-Gang Menü CHF 78.00 | 4-Gang Menü CHF 93.00 | 5-Gang Menü CHF 114.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 8.0 %

## **Tellerservice: Schmiden Winter**

### **Vorspeise**

Kräutersalat mit lauwarmer Balsamico-Haselnussvinaigrette,  
Kartoffelspalten, Grissini, Steinchampignons und Krevetten

oder

Kräftiger Tafelspitz-Sulz mit seiner Consommé,  
Entenleber und Quittenchutney mit ofenfrischem Brioche

### **Suppe**

Kürbissuppe mit Honig-Orangen und Streifen vom Wildhasenfilet

oder

Gewürzte Limonensuppe mit Meeralgen und Jacobsmuschel mit Hawaiisalz

### **Zwischengang**

Risotto mit Zitronenthymian, Rotweinreduktion und kleiner Tessiner Bratwurst

oder

Gebratenes Orkney-Lachsmedaillon  
mit Schwarzwurzel-Tagliatelle und Weisswein-Buttersauce

### **Hauptgang**

Langsam geschmortes Kalbs-Osso Bucco mit Cremolata,  
weisse Polenta und Rispen-Schmortomaten

oder

Zart gebratene Entenbrust mit Feigenjus, Bratkartoffeln und Wirsing à la crème

oder

Gedämpfte Seezungenröllchen mit Kerbelsauce und Rauchspeckchips,  
Kartoffelstampf, Kräutersalat und Forellen-Kaviar

### **Dessert**

Variation vom Bratapfel

oder

New York Cheesecake mit Doppelrahm,  
Passionsfruchtmark und Chilli-Whisky-Schokoladenglace

oder

Mit schwarzem Pfeffer karamellierte Ananas-Scheiben  
mit Pinienkernen-Minze und Kokosglace mit Röst-Sesam

3-Gang Menü CHF 78.00 | 4-Gang Menü CHF 93.00 | 5-Gang Menü CHF 114.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 8.0 %

## **Geselliger Schmidentisch im Winter**

### **Aperitif**

Knusprig geröstete Brotstangen und knackig bunte Gemüsesticks  
mit drei verschiedenen Dipsaucen

### **Vorspeise**

Salatschüssel mit Blattsalaten, Sprossen, Brotwürfel und Schmiden-Senf-Dressing  
Alpchäswürfeli und getrocknete Walliser Aprikosen  
Roh marinierter Lachs mit Hagebutte und buntem Pfeffer  
Knuspriger Speck und gehacktes Bio-Ei

### **Suppe**

Rassige Randenpüreesuppe mit Bio-Schnittlauchjoghurt

### **Hauptgang**

Zartes Kalbsrahmgulasch mit Steinpilzen und Wurzelgemüse  
Schwarzwurzeln mit Brösmelibutter, Karotten mit Minze und cremiges Wirzgemüse  
Kartoffelstampf mit Sauerrahm  
Äpler-Magronen mit Zwiebeln und Apfelmus

### **Dessert**

Bratapfel mit Marzipan und Vanilleglace  
Glühwein-Tiramisu mit Gewürzorange

Menüpreis CHF 85.00 | Menüpreis ohne Suppe CHF 75.00

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen einen Glühwein mit Sternanis, Zimt und Orangen  
CHF 9.50 /dl.

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 8.0 %