

RESTAURANT **WERDGUET**

ZUNFTHAUS ZUR HARD



Speisekarte



RESTAURANT **WERDGUET**

ZUNFTHAUS ZUR HARD

Morgartenstrasse 30
8004 Zürich

Tel.: 044 242 59 59
Fax: 044 242 53 87

www.werdguet.ch
info@werdguet.ch

Rösti So oder So

"Zugerberg Rösti"
mit Schwammerl-Gulasch
Waldpilzragout an Cognac-Rahmsauce

Fr.25.90

"Senne Rösti"
mit sautierter Savelat, rassisger Salami, lauwarmen Gruyere,
Zwiebeli und was weiss ich was

Fr.25.90

"Züri Rösti"
feines Gemüse an Champignon-Rahmsoserl

Fr.25.90

"Uetliberg Rösti"
mit Steinpilzen, Apfelstückli, Speck und Bergkrütli

Fr.28.90

"Vulcano Rösti"
Pouletwürfeli sautiert in Olivenöl mit Peperocini, Kräutern,
Zwiebeli, Oliven und feinstem Irgendwas

Fr.28.90

"Meeres Rösti"
gebratene Pangasius Filetini in feinstem Olivenöl, Kräutli, Kapern und Oliven

Fr.28.90

RESTAURANT WERDGUET

ZUNFTHAUS ZUR HARD

Vorspeiserl

Grüner Kopfsalat

Lettuce

Fr. 8.90

Gemischter Salat

Mixed salad

Fr. 9.90

Nüssli Salat mit Ei und Champignons

Mache Salad with egg and mushrooms

Fr. 11.90

Nüssli Salat mit sautierten Steinpilzen

Mache Salad with sauteed mushrooms

Fr. 18.90

Ceasar Salad

Eisberg mit Parmesan und Speckwürfel

Fr. 19.90
kl. Fr. 9.90

Ceasar Salad

iceberg lettuce with parmesan cheese and sliced bacon

Tomaten mit Mozzarella

Basillikum und Basalmico-Dressing

Fr. 21.90
kl. Fr. 11.90

Tomatoes with Mozzarella

Rindscarpaccio mit Parmesan

dazu gibt's Knoblibrot

Fr. 25.90
kl. Fr. 19.90

Beef Carpaccio with Parmesan

and garlic bread

Beefsteak Tartar

mit Cognac, Toast und Butter

Fr. 28.90
kl. Fr. 21.90

Beefsteak Tartar

with cognac, toast and butter

Tomatensüpli mit Rahmhaube

Tomato soup topped with Cream

Fr. 9.90

Frittatensuppe (Bouillon mit Flädli)

Frittaten soup (Bouillon with noodles)

Fr. 8.90



A leichte Koarten

Bierfuhrmann Salatschüssel

Fr. 23.90

zünftige Salatschüssel mit Wurst, Käs, Speckwürfeli, Brotcrôutons, Zwiebelringerln und jeder Menge Salat

„Bierfuhrmann“ salad bowl

hearty salad bowl with sausages, cheese, bacon, bread croutons, onion

Salatteller „Neptun“

Fr. 29.90

herrlicher Salatteller mit grillierten Crevettenspiessli und Knoblibrot

Salad plate „Neptun“

a grilled shrimps spit on a delicious salad and garlic bread

Salatteller „Hawaii“

Fr. 24.90

mit sautiertem Pouletgeschnetzeltem, Ananas, Schinken und Zwiebeli

Salad plate „Hawaii“

with sautéed pullet, cutted into small thin slices, pineapple, ham and onion

Lauwarmer Wurst-Käsesalat „Senne Art“ (der Salathit im Werdguet)

Fr. 24.90

Serelat, Zwiebel, rassige Salami, sautiert, garniert mit vielen knackigen Salaten

Warm Sausage-Cheese Salad „Senne Art“

„Serelat“, ognions, spicy salami, sauted and garnished with crispy salad

Fitnesssteller

Fr. 27.90

Schweins schnitzeli vom Grill auf schönem Salatteller mit Früchten und Hüttenkäse

Fitness plate

grilled pork cutlet on dainty salad with fruits and cottage cheese

Salatteller „Maryland“

Fr. 24.90

wunderboarer Salatteller darauf grillierte Pouletfilets und Röstikroketten

salad plate with grilled pullet fillets and „Rösti“ (croquettes) on a great salad plate

„Tris di Salat“

Fr. 24.90

wirklich raffinierte Salatcreation

a tricky salad-creation

Salatteller „Kentucky“

Fr. 25.90

Salatteller mit knusprig panierten Chicken Nuggett`s, dazu Tatar Sauce

salad plate withcrispy chicken nuggets on a fine salad variation and sauce Tatar

Salatteller „Werdguet“

Fr. 23.90

grosser Salatteller mit Brie, Mozzarella, Hüttenkäse, Ei und Rösticroquetten

large salad plate with Brie, Mozzarella, cottage cheese, eggs and „Rösti“

Geschichtliches vom Tafelspitz

„Des Kaisers Freude“

Die starke kulinarische Legendenbildung rund um die Wiener Küche hat dazu geführt, dass man die Person Kaiser Franz Josephs vor allem mit Kaiserschmarren und Kaisersemmeln assoziiert und darüber vergisst, dass der alte Kaiser in erster Linie ein Rindfleischtiger war. In einer behördlich für Berufsschulen genehmigten Servierkunde des Jahres 1912 steht beispielsweise zu lesen: "Nie fehlt an der Tafel Sr. Majestät ein gutes Stück gesottenen Rindfleisches, das zu seinem Lieblingsgerichten zählt".

Unter diesen Umständen mutet es nahezu als grobe Geschichtsfälschung an, dass man heute unter „Kaiserschnitzel“ ein Kalbschnitzel und unter „Kaisersfleisch“ nicht Rindfleisch, sondern ein Stück Schweinebauch versteht, das der Kaiser keineswegs so goutierte wie einen Tafelspitz.

Historical background about the Tafelspitz

„The emperors joy“

"Tafelspitz" - boiled beef, is a typical Austrian dish. A well-hung piece of beef from the rump of a young ox is used to be boiled with root vegetables. The name "Tafelspitz" is the name of the meat cut which is used. Austrian butchers gave almost every muscle a name.

The hinder beef leg alone is parted into 16 cuts: there is for example the "Huss", or "Fledermaus". "Tafelspitz" is only one of them but a delicious one for a boiled beef.

The Austrian Emperor (german: Kaiser) Franz Joseph (symbol of the Austro-Hungarian monarchy) was a great lover of "Tafelspitz".

"His Majesty's private table is never without a fine piece of boiled beef, which is one of his favourite dishes."

RESTAURANT WERDGUET

ZUNFTHAUS ZUR HARD

Schmanckerl Ecke`n

Zürcher Geschnetzeltes

(mit oder ohne Nierli) serviert mit Butterrösti

Zürcher Geschnetzeltes

(with or without kidneys) and buttery hash browns

Cordon-Bleu

gefüllt mit Bündner Rohschinken, raffiniertem Käse, dazu gibt's Pommes Frites und Gemüse

Cordon-Bleu

served with vegetables with French fries

Wienerschnitzel

Paniertes Schnitzel mit knusprigen Pommes Frites und Preiselbeeri

Wiener Schnitzel

escalope of veal coated with bread crumbs, served with French fries and cranberries

Zartes Schweinssteak an Steinpilzrahmsoseri

angerichtet mit hausgemacht Nudeli

Tender pork steak with Mushrooms sauce

and homemade noodles

Tafelspitz „Kaiser Franz Joseph“

mit Gemüse, Rahmspinat, Bratkartoffeln garniert mit frischem Meerrettich, dazu Apfelkren

Tafelspitz "Kaiser Franz Joseph"

cooked beef with vegetables, cream spinach, roast potatoes, fresh horseradish, and apple radish

Kalbsnierli „Venezia“

sautiert in Butter mit frischen Kräutern und Zwiebeli *oder* an Pommery-Senfsauce dazu Butterrösti

Veal kidneys "Pommery"

with a delicious Pommery-mustard sauce and buttery hash browns

„Riz Casimir“

Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce, angerichtet im Reisring, garniert mit frischen Früchten

"Riz Casimir"

sliced veal with curry sauce, steamed rice and fresh fruits

Säuli / pork Fr. 28.90

Kalb / veal Fr. 39.90

Säuli / pork Fr. 29.90

Kalb / veal Fr. 39.90

Säuli / pork Fr. 28.90

Kalb / veal Fr. 38.90

Fr. 28.90

Fr. 36.90

Fr. 28.90

Kalb / veal Fr. 37.90

Poulet / pullet Fr. 28.90



"Cafe de Paris" klassisch oder scharf

Rindsfilet „Cafe de Paris“ Fr. 49.90
Beef Filet "Cafe de Paris"

Pouletbrüstli „Cafe de Paris“ Fr. 27.90
Pullet Breast "Cafe de Paris" kl. 24.90

Pferde-Entrecôte „Cafe de Paris“ Fr. 36.90
Horse-Entrecote "Cafe de Paris"

Straussenfilet „Cafe de Paris“ Fr. 29.90
Ostrich Filet "Cafe de Paris"

Schweinssteak „Cafe de Paris“ Fr. 28.90
Pork Steak "Cafe de Paris"

Diese wunderbaren Gerichte werden grilliert und mit unserer hausgemachten Sauce „Cafe de Paris“ gratiniert. Als Beilage wählen sie zwischen

- ◇ Pommes Frites
- ◇ Röstikrokette
- ◇ Reis
- ◇ Butternudeln oder Bratkartoffeln

*gerne reichen wir diese Gerichte auch mit Pfeffersauce

These delicious dishes are grilled and gratinated with home made "Cafe de Paris" sauce. Following side dishes are offered

- ◇ french fries
- ◇ Röstli (croquettes)
- ◇ rice
- ◇ noodles or fried potatoes

* if desired, these dishes are served with pepper sauce as well

Beefsteak Tatare „Cafe de Paris“ Fr. 28.90
Klassisches Beef Tatare mit Cognac gratiniert mit Sauce Cafe de Paris, dazu Toast

Beefsteak Tatare "Cafe de Paris"
Beef Tatare with Cognac garnished with Cafe de Paris sauce, served with toast

Gemüsegratin Fr. 23.90
Viel frisches Gemüse, gratiniert mit Sauce Cafe de Paris angerichtet mit Butterreis

Vegetables Gratin
plenty of fresh vegetables, with Cafe de Paris sauce served with steamed rice

Tagliatelle „Cafe de Paris“ Fr. 19.90
Butternudeli an herzhafter Sauce Cafe de Paris

Tagliatelle "Cafe de Paris"
noodles with a hearty Cafe de Paris sauce

Kreuz & Quer durch d' Zucht

Butterrösti gratiniert mit Gruyère belegt mit Specktranchen Fr. 22.90
dazu Spiegelei (von überglücklichen Hühnern)

Butterrösti with Gruyere cheese and Bacon
and one fried egg

Spaghetti „Werdguet“ Kalb / veal Fr. 29.90

mit geschnetzeltem Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce
mit Zwiebeli und Champignons

Säuli / pork Fr. 24.90

Spaghetti "Werdguet" Poulet / pullet Fr. 24.90

sliced veal on a creamy sauce with onions and mushrooms

Spaghetti „Vulcano“ Fr. 24.90

mit geschnetzeltem Pouletfleisch, Oliven, Champignons, Peperocini und Knobli

Spaghetti "Vulcano"
with sliced chicken breast, olives, mushrooms, peperocini and garlic

Spaghetti „Aglio, Olio e Peperocini“ Fr. 19.90

rassig, mit Olivenöl, Peperocini und Knobli

Spaghetti "Aglio, Olio e Peperocini"

olive oil, peperoncini

Spaghetti „Carbonara“ Fr. 19.90

Grillierte Pouletfilets nach „Gärtnerinnen Art“ Fr. 25.90

angerichtet auf wunderschönem Gemüseteller, dazu Schnittlauch-Sauerrahm

Grilled Chicken Filet "Gärtnerinnen Art"
served on bed of vegetables with chives and sour cream sauce

Gemüse „Stroganoff“ Fr. 25.90

Frisches Gemüse an sämiger Sauce Stroganoff mit köstlichem Butterreis

Vegetarian "Stroganoff"
fresh vegetables with a creamy sauce stroganoff and steamed rice

Riesencrevetten "Ligure" Fr. 39.90

an raffinierter Kräuter-Tomatensauce oder "Aglio, Olio e Peperocini", dazu Reis kl. 32.90

Big Shrimps "Ligure"
served with a delicious herbs-tomato-sauce or "aglio, olio e peperocini", and rice

Pizza

Pizza Magherita	Fr. 15.90
Pizza Diavolo rassige Kalbfleischwürfeli, Champignons und Peperocini (extrem scharf) sliced veal with mushrooms and red pepper, very spicy	Fr. 21.90
Pizza Napoli Sardellen, Kapern, Oregano, Mozzarella und Tomaten anchovies, capers, oregano, mozzarella and tomatoes	Fr. 18.90
Pizza Gorgonzola	Fr. 18.90
Pizza Capricciosa Artischocken, Schinken, Kapern, Champignons artichokes, ham, capers, mushrooms	Fr. 19.90
Pizza Prosciutto	Fr. 18.90
Pizza Funghi e Prosciutto	Fr. 18.90
Pizza Hawaii Ananas, Pfirsich, Schinken und Mozzarella pineapple, peaches, ham and mozzarella	Fr. 18.90
Pizza Quattro Stagioni Schinken, Champignons, Peperoni, Oliven, Sardellen, Tomaten ham, mushrooms, Peperoni, Olives, Sardines, tomatoes	Fr. 19.90
Pizza Lombarda Spinat, Champignons, Gorgonzola, Tomaten, Mozzarella spinach, mushrooms, gorgonzola, tomatoes, mozzarella cheese	Fr. 19.90
Pizza Werdguet Kalbfleisch, Peperoni, Tomaten, Mozzarella veal, peperoni, tomatoes, mozzarella cheese	Fr. 21.90
Pizza Toscana scharfe Salami, Paperoni, Tomaten, Oregano, Mozzarella spicy salami, red pepper, tomatoes, oregano, mozzarella cheese	Fr. 21.90
Pizza Padrino Rindscarpaccio, Pesto, Parmesan, Mozzarella, Oregano beef carpaccio, pesto, parmesan and mozzarella cheese, oregano	Fr. 21.90
Pizza Calzone Schinken, Mozzarella Ei-Füllung garniert mit Tomatensauce, Pesto und Parmesan ham, mozzarella egg filling tomato sauce, pesto and parmesan cheese	Fr. 19.90
Pizza al Tonno Thunfisch, Zwiebelringli, Tomaten, Mozzarella, Oregano tuna fish, onion rings, tomatoes, mozzarella, oregano	Fr. 18.90

RESTAURANT **WERDGUET**

ZUNFTHAUS ZUR HARD

