



**Liäbi Huusgäst, hürzlich Willkommä
Liebe «Huus» Gäste, herzlich Willkommen**

**Das Huusbeiz-Team freut sich sehr,
Sie als Gast begrüessen zu dürfen
und wünscht Ihnen einen
gemütlichen & genussvollen Aufenthalt.**

PROSCHT & ÄN GUETÄ!

**Unsere Produkte beziehen wir über ausgewählte lokale Lieferanten.
Alle unsere Gerichte sind frei von Konservierungsmittel und
Geschmacksverstärkern.**

**Fleisch, Fisch und Geflügel stammen aus der Schweiz.
Bezüglich Allergene und Intoleranzen bitten wir Sie, sich bei unseren
Mitarbeitenden zu informieren.**

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt

Huusbeiz Genuss GmbH Badenerstrasse 310 8004 Zürich huusbeiz.ch info@huusbeiz.ch 043 931 77 90



Überraschig!

Mir servieräd eu äs Drü- oder Vier-Gang-Überraschigsmenü,
uf Wunsch au mit passender Wiibegleitig.

Du häsch öpis nid gern oder bisch gar uf öpis allergisch?
Dänn la das s'Personal bitte früäziitig wüssä,
gern nämmämer druf Rücksicht.

3-Gang-Überraschungsmenü CHF 74
Weinbegleitung CHF 34

4-Gang-Überraschungsmenü CHF 87
Weinbegleitung CHF 45

Überraschung!

Wir servieren euch ein Drei- oder Vier-Gang-Überraschungsmenü,
auf Wunsch auch mit passender Weinbegleitung.

Du magst etwas auf keinen Fall oder bist gar allergisch auf etwas?
Dann lass es bitte unser Personal vorgängig wissen,
gerne nehmen wir darauf Rücksicht.

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



Zum Startä

Chopfsalat a Joghurtdressing mit Radisli und Croûtons

Kopfsalat an Joghurtdressing mit Radieschen und Croûtons

12

Peperoni-Himbeer-Chaltschale
mit Büffelmozzarella, Basilikum und Rauchmandlä

*Paprika-Himbeer-Kaltschale
mit Büffelmozzarella, Basilikum, und Rauchmandeln*

13

Chuäfilet-Tatar mit brunem Butter mariniärt
fascht scho «klassisch»
mit Tomate, Albeli, Eigäl, Kaperä, Gurke und Böllä

*Kuhfilet-Tatar mit brauner Butter mariniert
mit Tomate, «Albeli», Eigelb, Kapern, Gurke und Zwiebeln*

26 / 34

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



D'Hauptsach

Schwiizer Fleisch, vo Chopf bis Fuess:

Rehbratwurscht
mit Spitzchol, Chürbis, Sänf und Birrä
däzue Serviettä-Knödel

*Rehbratwurst
mit Spitzkohl, Kürbis, Senf und Birne
dazu Servietten-Knödel*

37

Huusbörgär mit Späck, Gruyère, Böllä und igleitä Gurkä
däzuä Rüepli-Chabissalat

*«Huusburger» mit Speck, Greyerzer-Käse, Zwiebeln und eingelegten Gurken
dazu Karotten-Weisskohlsalat*

34

Fisch ussäm Süesswasser:

Bratnigs Zanderfilet
uf Händöpfel und Artischokä
däzue Tomätli, Böllä, und «Beurre blanc»

*Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffeln und Artischocken
dazu kleine Dattel-Tomaten, Zwiebeln und «Beurre blanc»*

44

Weder Fisch, Fleisch no Vogel:

Innerschwyzer Chäsravioli a Salbeibutter
Innerschwyzer Käseravioli an Salbeibutter

31

Grösteti Tomate und Wassermelonä mit Schwiizer «Feta»

Geröstete Tomaten und Wassermelone mit Schweizer «Feta-Käse»

32

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



S'Finale

Schuumwii-Süppli
mit Beeri, Melissä
und Holundärblüete-Sorbet

*Schaumwein-Süppchen
mit Beeren, Zitronenmelisse
und Holunderblütensorbet*

14

Mini Schoggimousse

Kleines Schokoladenmousse

5/9

Drü Chäsli

mit Zürcher Thymianhonig und Rauchmandlä

*Dreierlei Käse
mit Zürcher Thymianhonig und Rauchmandeln*

14

Ä Chuglä Glace oder Sorbet

Eine Kugel Eis oder Sorbet

5

Jedi witeri Chuglä

Jede weitere Kugel

4

Schlagrahm / *Schlagsahne*

1

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



Wassär

Huuswasser still oder luut – trink so vill wiät magsch 4.50
Priis pro Person wo mittrinkt

Huuswasser mit oder ohne Kohlensäure 4.50
Trink so viel du magst - Preis pro Person

Süessgetränk

Phil's Bio Früchtetee mit Kräutern 33cl 6
Phil's Bio Grüntee mit Apfel 33cl 6
Vivi Kola / Vivi Kola Siro 33cl. 5
Rivella rot 33cl 5
Möhl Apfel-Schorle 33cl 5
Gents 20cl 5
tonic / ginger beer
Appenzeller Bschorle 33cl 6
(Alkoholfreies Biermischgetränk)
Vertschi – Tafelgetränk auf Verjus Basis 10cl 6
(Alkoholfreies Apérogetränk aus grünen Trauben)

Kaffi & warmi Getränk

Espresso LA BOMBA - KAFFEEPUR 4
Café Crème VULCANO ROSSO - KAFFEEPUR 4
Espresso Doppio 5
Café Latte 5
Cappuccino 6
Latte Macchiato 6
Frischer Ingwer-Zitronentee mit Honig 6
Frischer Pfefferminztee 6
Sirocco Tee 5
Golden Assam / Black Chai / Red Kiss Früchtetee
Rooibos Tangerine Kräutertee / Piz Palü Kräutertee Verbena
Camomile Orange Blossoms / Green Jasmine

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



Schuumwy-Cüpli DL

Schwarzperle – Pinot Noir seignée-Schaumwein, ZH 11
Prosecco Anima Extra Dry, DOC Treviso 8

Wiiswy offä DL

Bärner Wy – Twanner Gutedel 2019 8
Chasselas
Weingut Krebs, Twann, Bielersee, Bern AOC

Soave 2018 7.50
Garganega
Gianni Tessari, Roncà, Veneto

Lugana 2019 7.50
Trebiano di Lugana
Olivini, Desenzano del Garda, Lombardei DOC

Rotwy offä DL

Pinot Noir Classic 2018 8
Wolfer, Weinfeld, Thurgau AOC

Tilaria Barrique 2015 9
Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Cabernet Franc, Pugnietello
Villa Pinciana, Capalbio, Toscana IGT

Rosso di Montefalco 2017 8
Arnaldo Caprai, Montefalco, Umbrien DOC

Las dos Ces Barrique 2018 7
Bobal, Syrah, Tempranillo
Chozas Carrascal, San Antonio, Utiel-Requena DOP

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



Offäbiär

Appenzeller Quöllfrisch trüb 4,8% 20cl/30cl/50cl 4/5/7

Fläschli-Biär

Appenzeller Köhler-Bier (Amber) 4,8% 33cl	6
Appenzeller Indian Pale Ale (IPA) 8,0% 33cl	6
Appenzeller Schwarzer Kristall (Stout) 6,3% 33cl	6
Appenzeller Weizenbier 5,2% 50cl	8
Appenzeller Himbeer Vintage Sour Beer 4,0% 33cl	9
Appenzeller Leermond (alkoholfrei) 33cl	5
Appenzeller Bschorle 33cl (alkoholfreies Biermischgetränk)	6

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt