

WIRTSSTUBE



MÜNSTER  
HÖFLI

EST. 2020  
ZURICH OLD TOWN

# SPEISEN

## VORSPEISEN

Zürcher Marktsalat	13.50
Grillierter Babylattich an Tomaten-Vinaigrette und Parmesan	16.50
Kopfsalat an leichter Vinaigrette mit Schneekrabbe und Avocado	21.50
Schweizer Rauchlachs auf buntem Rettichcarpaccio und Dill-Pesto	23.-
Handgeschnittenes Rindstatar mit Belperknolle	26.- / 38.-
Mini-Käsefondue vom Gstaad Palace mit Bürli	18.-
Markbein mit Fleur de Sel und Portweinpfeffer (Wartezeit 15 min)	19.50
Tagessuppe	13.-
Münsterhof-Plättli mit Käse und Bürli	39.50

*Alle Fische sind aus der Schweiz, Seeteufel aus Island, Schneekrabben aus Norwegen. Alles Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.*

# HAUPTGÄNGE

Kalbssteak an Morchel-Sauce, Tagliatelle und Gemüse	66.-
Seeteufel Medaillons auf Mangoldrisotto mit Safransauce	49.-
Gratinierter Ziegenkäse auf Randenrisotto	32.-
Blumenkohl aus dem Ofen auf Kartoffelpüree und Kräuteröl	29.-
Der einzigartige Hiltl-VEGI Burger als Péclard Edition in bestem Pitabrot mit feiner Sauce mit Pommes Frites	30.-

# KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti, mit / ohne Nierli	48.-
Wienerschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone	52.50
Kalbsleberli mit Zwiebeln, Marsalajus und Rösti	39.50
Wädischwiler Mistkratzerli mit Rosmarin und Knoblauch von der Geflügelzucht der Familie Schönholzer aus Wädenswil (Wartezeit 15 min)	38.50
Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei	21.-
«Ghacket's mit Hörnli» mit Käse und hausgemachtem Apfelmus	27.-
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	38.-
Zürisee Knusperli je nach Tagesfang von unserem Fischer Adrian Gerny mit hausgemachter Tartarsauce	29.90

# BEILAGEN

Cervo Fries mit Trüffel-Gschmack	14.50
Gemüse vom Bürkliplatz-Markt/ Rösti	9.50
Pommes Frites	8.-
Zürcher Marktsalat / Kartoffelstock	7.50
Risotto	8.-

*Alle Fische sind aus der Schweiz, Seeteufel aus Island, Schneekrabben aus Norwegen. Alles Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.*

# DESSERT

Hausgemachte Cremeschnitte für zwei	13.- / 26.-
Tarte au citron mit Meringue und hausgemachtem Sauerrahmglace	15.-
Hausgemachtes Caramelköpflì mit Schlagrahm	13.-
Sabayon mit Vanilleglace und eingelegten Beeren	15.-
«Schoggichüächli im Espresso-Tässli» mit hausgemachtem Sauerrahmglace und Schlagrahm (Wartezeit 15 min)	15.-
Glacè-Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg, diverse Sorten	6.90
Käseauswahl mit Feigensenf und Früchtebrot	17.-

*Alle Fische sind aus der Schweiz, Seeteufel aus Island, Schneekrabben aus Norwegen. Alles Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.*