

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 3. Februar 2025

Pouletschnitzel (CH) Caprese mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Gemüsereis

Dienstag, 4. Februar 2025

Schweinsgeschnetzeltes (CH) an einer Honigsenf-sauce mit Kartoffelstock & Broccoli

Mittwoch, 5. Februar 2025

Kräftiges Rindsgoulasch (CH) mit gebratenen Eierspätzli und glasierten Rüebl

Donnerstag, 6. Februar 2025

Schweinshalsbraten (CH) mit Pflaumen gespickt an eigener Sauce, dazu Tagiatellini & Blumenkohl

Freitag, 7. Februar 2025

Lachssteak (ATL) an Sauce béarnaise, serviert mit Kartoffelkroketten und Wintergemüse

Zu allen Tagesmenüs, dem Saisonteller und dem Hit servieren wir Euch einen kleinen Menusalat oder eine kleine Tagessuppe.

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Kartoffelcrème mit Kümmel

Di.....Klare Gemüsebouillon mit Blumenkohl

Mi.....Erbsencreme mit Croutons

Do.....Klare Choleräblisuppe mit frischen Kräutern

Fr.....Gemüsecreme mit Sauerhalbrahm

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 3. Februar 2025

Hausgemachte Zwiebelkäsequiche serviert mit einem kleinen Salatbouquet

Dienstag, 4. Februar 2025

Spinatrisotto mit Randenwürfeln und mit Grana Padano serviert

Mittwoch, 5. Februar 2025

Hausgemachte Peperonata mit leicht gratinierten Polentaschnitten

Donnerstag, 6. Februar 2025

Zuger Blätterteigpastetli gefüllt mit Erbsen & Rüebl an einer Rahmsauce

Freitag, 7. Februar 2025

Käsespätzli garniert mit Schmelzzwiebeln und serviert mit süßem Apfelmus

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Saisonteller à.....32.50

Rindsentrecôte (CH) mit Café de Paris-
Kräuterbutter, dazu servieren wir
Jumbo Frites und Mandelbroccoli

Vegetarischer Hit à.....25.50

Agnelotti mit Kürbisfüllung im Salbeibutter
geschwenkt und serviert mit einem
Stück caramellisierten Ziegenkäse

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und
Raclettekäse gratiniert..... 23.50 VT

Saisonaler Gemüseteller mit Rotkraut und
glasierten Marroni, Rosenkohl und einem
Preiselbeerapfel, dazu gebratene Waldpilze
und Spätzli.....28.50 VE

Feine Egliknusperli mit einem bunten
Marktsalat serviert..... 32.50

Quorngeschnetzeltes Zürcher Art mit
Champignons an einer würzigen Rahmsauce,
serviert mit einer Rösti.....34.50 VT

Warme Suppen

Kleine Tagessuppe..... 5.00 VT

Grosse Tagessuppe..... 9.50 VT

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli.. 9.50

Kalte Vorspeisen

Kleiner Menusalat..... 5.00 VE

Knackiger Blattsalat..... 8.50 VE

Bunter gemischter Marktsalat..... 9.50 VE

Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes Frites und Gemüse.....26.50

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu
mit Greyerzer und Bauernschinken,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse.....32.50

Sautierte Kalbsleber
mit Kräutern und Rösti..... 34.50 NT

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit oder
ohne Nierli und mit knuspriger Rösti..... 42.50 NT

Saisonale Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm..... 8.50

Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit
Zimtglace und Rahm 9.50

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick
Vanilleglace, Meringue und Rahm..... 12.50

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 3.00 pro 5dl

Allergiehinweis: Über Zutaten von uns, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Euch unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten die gesetzliche MwSt. VT=Vegetarisches Gericht VE=Veganes Gericht NT=Nose to tail Gericht