

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 21. April 2025

Ostermontag - Die Weinstube 1923 bleibt geschlossen. Wir wünschen Euch schöne Ostern.

Dienstag, 22. April 2025

Schweinskaree (CH) am Stück gebraten, mit Süsskartoffelpüree und frischem Fenchelsalat

Mittwoch, 23. April 2025

Klassisch französisches Boeuf Bourguignon (CH), mit Salzkartoffeln & Rüebli serviert

Donnerstag, 24. April 2025

Schweizer Mistkratzerli (CH) auf Schnittlauchrahmsauce, serviert mit Wildbroccoli & klassischem Weissweinsrisotto

Freitag, 25. April 2025

Seesaibling (IS) an Kapernrahmsauce, mit weissen Spargeln und Butternudeln serviert

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....
Di.....Lauchsuppe mit hausgemachter Spätzli
Mi.....Rhabarbercrème mit Erdbeeren
Do.....Klare Gemüsebouillon mit Broccoli
Fr.....Süsskartoffelcrème mit grünem Öl

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 21. April 2025

Ostermontag - Die Weinstube 1923 bleibt geschlossen. Wir wünschen Euch schöne Ostern.

Dienstag, 22. April 2025

Romanescogratin mit confierten Cherrytomaten und garniert mit Sojasprossen

Mittwoch, 23. April 2025

Toskanischer Panzanella Brotsalat mit Chäs garniert und dazu Kressen von Umami

Donnerstag, 24. April 2025

Warme Bruschetta mit einem pochierten Ei, Oliven, frischer Rucola & Granatapfelkernen

Freitag, 25. April 2025

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, garniert mit Pinienkernen und Randenwürfeln

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

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Saisonteller à.....32.50

Kalbsrollbraten (CH) mit Portweinjus auf Pastinakenpüree und dazu Pilzkartoffelterrinen, garniert mit frischen Kräutern & Randenchips

Vegetarischer Hit à.....25.50

Lauwarme Belugalinsensalat mit frischem Gemüse ausm Garten, verfeinert mit mariniertem Tofu und eingelegten roten Zwiebeln

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

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

Saisonaler, bunter Gemüseteller mit Falafel und gerösteten Sesamkernen garniert.....28.50 VE

Feine Eglknusperli 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

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 3.00 pro 5dl

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

FrISChe Erdbeeren mit Schlagrahm.....8.50

Der Sommerklassiker Coupe Romanoff mit frischen Erdbeeren, Mövenpick Vanilleglace und Schlagrahm..... 12.50

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