

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 8. September 2025

Am Stück gebackenes Schweinskarre (CH) an Bratensauce, mit Kartoffelstock und Ratatouille und mit Crème Fraiche verfeinert

Dienstag, 9. September 2025

Rindsfleischvogel (CH) mit Jus, Butternudel, grünen Bohnen und mit Lauchzwiebeln garniert

Mittwoch, 10. September 2025

Porchetta von Alpschwein (CH) auf Sauerkraut an eigenem Jus und mit Rotweinrisotto serviert

Donnerstag, 11. September 2025

Rindsvoressen (CH) an Rotpfeffersauce mit Spätzli und Marktgemüse, garniert mit Schnittlauch

Freitag, 12. September 2025

Ganze Makrelen (FR) an Peperonirahmsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat serviert

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Broccolisuppe mit Kräutern
Di.....Gemüsebouillon mit Choleräbli
Mi.....Peperonicrèmsuppe mit Peperonibrunoise
Do.....Klare Gemüsesuppe mit Rollgerste
Fr.....Zwiebelcrème mit Croutons

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 8. September 2025

Gegrillte Champignons mit vielem Gemüse und Tomatensauce, dazu Spätzli und frische Kräuter

Dienstag, 9. September 2025

Marinierte Zucchini Scheiben mit Fencheln und Peperoni, dazu gegrillter Tofu und frischer Kräuterteis

Mittwoch, 10. September 2025

Chässpätzli mit Röstzwiebeln und mit Schnittlauch dekoriert, dazu Apfelmus

Donnerstag, 11. September 2025

Auberginen Ragout mit Kartoffelvariation aus dem Ofen und mit Hollunder-vinaigrette abgeschmeckt

Freitag, 12. September 2025

Udon Nudeln in Sojasauce mit Gemüsejulienne und Cherrytomaten & dekoriert mit Sojasprossen

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

Marinierter Pouletschenkelspiess an Ingwer-
sojasauce mit Jasminreis und Zitronengras
und mit frischen Lauchzwiebeln dekoriert

Vegetarischer Hit à.....25.50

Paniertes Auberginenschnitzel mit Tomaten-
Oliven-Concassée und wahlweise mit frischem
Blattsalat oder Pommes Frites serviert

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 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

Kalte Vorspeisen

Kleiner Menüsalat..... 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

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