

### Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

**Montag, 14. Oktober 2024**

Gehacktes vom Rind (CH) mit  
Hörnli und Apfelmus, dazu Röstzwiebeln

**Dienstag, 15. Oktober 2024**

Olma Kalbsbratwurst (CH) mit  
goldbraunen Bratkartoffeln und Zwiebelsauce

**Mittwoch, 16. Oktober 2024**

Rindfleischvogel (CH) in der eigenen  
Sauce geschmort, mit Polenta und Blumenkohl

**Donnerstag, 17. Oktober 2024**

Zartes Schweinsplätzli (CH) an sämiger  
Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Spinat

**Freitag, 18. Oktober 2024**

Gebratenes Felchenfilet (CH)  
Müllerinen Art mit Pilawreis und Zucchetti

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

### Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Marronicrème mit Zimtcroustons  
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Ei  
Mi.....Basler Zwiebelsuppe mit Käse  
Do.....Klare Bohnensuppe mit Bohnenkraut  
Fr.....Vegetarische Bündner Gerstensuppe

### Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

**Montag, 14. Oktober 2024**

Cremiges Sellerieragout mit  
Belugalinsen und gerösteten Baumüssen

**Dienstag, 15. Oktober 2024**

Käse-Spätzli mit  
Rahmspinat und Lauchstroh

**Mittwoch, 16. Oktober 2024**

Herbstlicher Risotto mit Federkohl  
und Pastinaken, dazu glasierte Marroni

**Donnerstag, 17. Oktober 2024**

Gebratene Kartoffel Gnocchi an einer sämigen  
Kürbiscrème mit Kürbiskernen und Grana Padano

**Freitag, 18. Oktober 2024**

Blätterteig Pastetli gefüllt mit einer  
sämigen Erbsen-Rüebli sauce & frischem Peterli

# Mittagskarte

## TISCHZETTEL

Weinstube 1923

### Saisonteller à.....29.50

Zarter Kalbsschulterbraten (CH) an einer kräftigen Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Speckbohnen serviert

### Vegetarischer Hit à.....24.50

Herbstliche Kürbis-Agnolotti an einer sämigen Schnittlauchsauce garniert mit Kürbiskernen und gerösteten Baumüssen

### 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

Quorgeschnetzeltes 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