

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 3. November 2025

Pouletgeschnetzeltes (CH) an Pilzrahmsauce
mit einer goldgelben Rösti und Broccoli

Dienstag, 4. November 2025

Rindsvoressen (CH) an eigener Sauce,
serviert mit Kartoffelstock und Rüebli

Mittwoch, 5. November 2025

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu (CH) mit
Rohschinken & Frischkäse, dazu Pommes & Gemüse

Donnerstag, 6. November 2025

Gebackener Entenschenkel (FR) an kräftigem Jus,
mit Spätzli und Rotkraut und Quittenkonfi

Freitag, 7. November 2025

Mariniertes Lachsfilet (NOR) an Fenchelsauce,
serviert mit Penne und grünen Bohnen

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Kartoffelcrème mit Kümmel
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Choleräbli
Mi.....Gelbe Bohnencreme mit eingelegtem Gemüse
Do.....Klare Gemüsesuppe mit Linsen
Fr.....Fenchelcrème mit Croutons

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 3. November 2025

Selleriesteak an Butterschrahmsauce mit einer
Randenvariation & garniert mit Blumenkohlhobel

Dienstag, 4. November 2025

Hausgemachter Weisskrautstrudel auf würziger
Sauerhalbrahmsauce, dazu Rüebli & Pilze

Mittwoch, 5. November 2025

Hausgemachte Kürbisgnocchi an kräftiger
Kürbissauce, mit Zucchettiperlen & Mandeln

Donnerstag, 6. November 2025

Topinambur-Kartoffeln aus dem Ofen mit
Randengel und Schnittlauch, dazu frische Minze

Freitag, 7. November 2025

Am Stück gebackener Butternutkürbis mit Honig-
sauce und Fetacrème, garniert mit Rucola

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

Confierte Wildente (FR) an Rauchjus mit
Kartoffelstock und Rotkraut serviert und mit
cremigem Kürbispürée dekoriert

Vegetarischer Hit à.....25.50

Hausgemachte Agnolotti, gefüllt mit Ricotta &
Kürbis, an einer Waldpilzrahmsauce und mit
Blumenkohlhobeln garniert

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und
Raclettekäse gratiniert.....23.50 VT
Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut und
glasierten Marroni, Rosenkohl und einem
Preiselbeerapfel, dazu gebratene Waldpilze
und Peterlikartoffeln.....28.50 VE
Hausgemachte Egliknuspierli aus dem Zürisee,
auf knackigem Marktsalat, dazu Tartarsauce.....36.50

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 Menüsalat.....5.00 VE
Knackiger Blattsalat.....9.50 VE
Bunter gemischter Marktsalat.....11.50 VE

Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes Frites und Gemüse.....28.50
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu
mit Greyerzer und Bauernschinken,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse.....34.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne
sautiert, mit frischen Kräutern
verfeinert und neben einer knusprigen
Rösti und Marktgemüse serviert.....38.50 NT
Zürcher Geschnetztes mit Kalbfleisch an
einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons,
wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem
original Silbertöpfli serviert, dazu eine
goldbraun gebratene Rösti & Marktgemüse.....43.50 NT
*auch vegetarisch mit Quorn oder
vegan mit Quorn & Sojacreme möglich*

Desserts

Affogato - Chli wa Schwarzes mit chli wa Wiisem
Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleglace.....8.50
Warme Apfelchüechli mit einer Kugel Mövenpick
Vanilleglace und mit Schlagrahm garniert.....14.50

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