

# Mittagskarte

# TISCHZETTEL

# Weinstube 1923

## Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

### Montag, 15. Dezember 2025

Schweinshuft (CH) Sous-vide an Butterjus,  
dazu Nudeln und glasierte Biorüebli

### Dienstag, 16. Dezember 2025

Hausgemachte Rindshacktätschli (CH) an dunkler  
Sauce, mit Kartoffelstock & grünen Bohnen

### Mittwoch, 17. Dezember 2025

Würzig mariniertes Pouletgeschnetzeltes (CH),  
dazu Joghurtsauce, Pommes & Marktgemüse

### Donnerstag, 18. Dezember 2025

Rindsgulasch (CH) nach Ungarischer Art mit  
Wintergemüse, Petersilienwurzel & Spätzli

### Freitag, 19. Dezember 2025

Alpensaibling (CH) an Zitronensauce,  
serviert mit Couscous und Karottenpurée

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

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

## Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo..... Meerrettichcrème mit Apfelstücken  
Di..... Klare Gemüsesuppe mit Blumenkohl  
Mi..... Mangoldcrème mit Stangensellerie  
Do..... Klare Gemüsebouillon mit Sprossenbroccoli  
Fr..... Marronicrème mit Kräutern

## Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

### Montag, 15. Dezember 2025

Paniertes Quornschnitzel, dazu Tartarsauce,  
Bratkartoffeln und grillierte Champignons

### Dienstag, 16. Dezember 2025

Gefüllte Tortelli mit Spinat und Ricotta an  
Kräuterrahmsauce, mit Grana Padano serviert

### Mittwoch, 17. Dezember 2025

Waldpilze aus der Pfanne an einer cremigen  
Sauce, dazu Rösti und frischer Ruccola

### Donnerstag, 18. Dezember 2025

Gebackener Blumenkohl an einer milden  
Chilimarinade mit Humus und Belugalinsen

### Freitag, 19. Dezember 2025

Gemüsestrudel Wellington im Blätterteig, an  
Champignonsauce, mit grilliertem Sellerie

# Mittagskarte

# TISCHZETTEL

# Weinstube 1923

**Saisonteller à.....** 32.50

Mit Waldpilzen gefüllte Fasanenbrust (FR)  
an einem kräftigen Wildjus, dazu servieren  
wir Kürbis-Kartoffel-Würfel und Rotkraut

**Vegetarischer Hit à.....** 25.50

Hausgemachte Tagliolini an einer Trüffel-  
rahmsauce, garniert mit sautiertem  
Röslikohl und Gran Padano

## Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und

Raclettekäse gratiniert..... 23.50 VT

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut und  
glasierten Marroni, Rosenkohl und einer  
Preiselbeerbirne, dazu gebratene Waldpilze

und Peterlikartoffeln..... 28.50 VE

Hausgemachte Egliknusperli aus dem Zürisee,  
auf knackigem Marktsalat, dazu Tartarsauce.... 36.50

## Warme Suppen

Kleine Tagessuppe..... 5.00 VT

Grosse Tagessuppe..... 9.50 VT

Für Zuriwasser 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 Gruyére und Bauernschinken,  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse..... 34.50

Geschnetzelter Kalbsleber in der Pfanne  
sautiert, mit frischen Kräutern  
verfeinert und neben einer knusprigen

Rösti und Marktgemüse serviert..... 38.50 NT

Zürcher Geschnetzeltes 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