

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

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

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

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

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

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 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