

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 2. Februar 2025

Alpschweinschnitzel (CH) an einer Rosapfeffersauce mit Reis, Erbsli & Rüebli

Dienstag, 3. Februar 2025

Pouletbrustfilet (CH) aus dem Ofen an Kräuterjus mit Tagliolini und Marktgemüse serviert

Mittwoch, 4. Februar 2025

Siedfleisch (CH) an Senfsauce, dazu Kartoffelstock und grüne Bohnen im Speckmantel (CH)

Donnerstag, 5. Februar 2025

Kalbsbratwurst (CH) an einer Zwiebelsauce mit einer goldbraunen Rösti und Sauerkraut

Freitag, 6. Februar 2025

Alpsaibling (CH) an Kräuterrahmsauce, serviert mit Salzkartoffeln und Ofensellerie

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.....Gemüsecrème mit Rauchmandeln
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Rettich
Mi.....Broccolicrème mit Croutons
Do.....Klare Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln
Fr.....Petersilienwurzelcrème mit grünem Öl

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 2. Februar 2025

Panierter Broccoli auf Tomatensauce, mit Salzkartoffeln und mit Crème fraiche abgeschmeckt

Dienstag, 3. Februar 2025

Hausgemachte Spinatquiche mit Joghurtsauce und Radiesli serviert

Mittwoch, 4. Februar 2025

Blumenkohlkugeln an Béchamelsauce mit Lauch und Süßkartoffeln aus dem Ofen

Donnerstag, 5. Februar 2025

Helles Champignonragout neben einer knusprigen Rösti, dazu buntes Marktgemüse und Crème fraiche

Freitag, 6. Februar 2025

Hausgemachte Kartoffeltätschli auf Fetacrème, serviert mit Kichererbsen und Dillgurken

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Saisonteller à..... 32.50

Konfierter Entenkeule (FR) an Thymianjus,
auf Kartoffelstock und mit Rotkraut
und einer Preiselbeerbirne serviert

Vegetarischer Hit à..... 25.50

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Kürbis,
dazu eine frische Dillrahmsauce mit ein wenig
Honig und Grana 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 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