

# Mittagskarte

## TISCHZETTEL

Weinstube 1923

### Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

**Montag, 2. Februar 2025**

Alpschweinsnitzel (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 Kartoffel-  
stock 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 Tagesmenüs, dem Saisonteller und  
dem Hit servieren wir Euch einen kleinen  
Menüsalat oder eine kleine Tagessuppe.

### 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 Salz-  
kartoffeln 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 fraich

**Freitag, 6. Februar 2025**

Hausgemachte Kartoffeltätschli auf Fetacrème,  
serviert mit Kichererbsen und Dillgurken

**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**

Konfierte Entenkeule (FR) an Thymianjus,  
auf Kartoffelstock und mit Rotkraut  
und einer Preiselbeerbiren 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 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