

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 16. März 2026

Hausgemachter Schweinsvogel (CH) auf
Bratensauce mit Rösti und Marktgemüse

Dienstag, 17. März 2026

Boeuf Bourguignon (CH) mit Rüebl, Petersilien-
wurzel, Lauch und Crème fraiche, dazu Nüdeli

Mittwoch, 18. März 2026

Pouletbrust im Speckmantel (CH) auf einer
Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffelstock & Erbsli

Donnerstag, 19. März 2026

Wienerschnitzel vom Schwein (CH) mit
Preiselbeeren, Kartoffelsalat und Rüebl

Freitag, 20. März 2026

Pochiertes Wolfsbarschfilet (TR) mit
Spinatcrème, auf Couscous serviert und
mit Feta und Frühlingszwiebeln dekoriert

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Erbsencreme mit Sauerhalbrahm
Di.....Klare Bouillon mit Lauchstreifen
Mi.....Spinatcreme mit Croutons
Do.....Gemüsebouillon mit Röslikohl
Fr.....Kartoffelcreme mit Käse

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 16. März 2026

Weissweinrisotto mit Bergkräutern, garniert
mit Frühlingszwiebeln und Ziegenkäse

Dienstag, 17. März 2026

Hausgemachte Melanzane alla Parmigiana
auf Tomatensauce und mit frischen Kräutern

Mittwoch, 18. März 2026

Paniertes Zucchettischnitzel und dazu ein
Tomaten-Gurkensalat an Limoncellovinaigrette

Donnerstag, 18. März 2026

Gnocchi an Tomatensauce mit Broccoli
und Randen und mit Grana Padano garniert

Freitag, 20. März 2026

Marinierte Belugalinsen mit Gemüsebrunoise
und einem gekochten Ei, garniert mit Kräutern

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

Halbe Wildente (FR) an Salbeijus, dazu
Frühlingskartoffeln und ein kleiner
Chicorée-Granatapfelsalat

Vegetarischer Hit à.....25.50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Randen und
Ricotta, an einer cremigen Buttersauce serviert
und mit frischen Radisli dekoriert

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und
Raclettekäse gratiniert..... 23.50 VT
Saisonaler bunter Gemüseteller.....28.50 VE
Hausgemachte Egliknusperli aus dem
Zürisee, auf knackigem Marktsalat
und dazu Tartarsauce.....36.50

Warme Suppen

Kleine Tagessuppe..... 5.00 VT
Grosse Tagessuppe..... 11.50 VT

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 4.00 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 - Espresso mit Vanilleglace..... 8.50

Fragt auch gern nach unserer grossen Dessertkarte

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