

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 15. Juni 2026

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu (CH) mit Käse und Sprossenbroccoli, dazu Spätzli & Gemüse

Dienstag, 16. Juni 2026

Pouletbrust (CH) an einer Béchamelkäsesauce, serviert mit Kartoffelpurée und Rüebl

Mittwoch, 17. Juni 2026

Am Stück gebackener Kalbsrollbraten (CH) an eigener Sauce, mit Peterlikartoffeln & Lauch

Donnerstag, 18. Juni 2026

Schweinssteak (CH) Emiliana mit Rohschinken (CH) und Käse überbacken und an Kräuterjus, dazu servieren wir Bratkartoffeln und Essiggurken

Freitag, 19. Juni 2026

Alpenaibling (CH) auf einer Fischveloutée mit Nüdeli & Linsenblattsalat an Zitronvinaigrette

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Broccolicrème mit Kräutern

Di.....Klare Bouillon mit Julienegemüse

Mi.....Lauchcrème mit Randenwürfel

Do.....Klare Gemüsesuppe mit Broccoli

Fr.....Kalte Erdbeersuppe mit Pfefferminze

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 15. Juni 2026

Fregola Sarda mit Gemüsebrunoise und Cherrytomaten, garniert mit frischem Peterli

Dienstag, 16. Juni 2026

Aubergine mit mariniertem Sommergemüse gefüllt und mit paniertem Brikkäse serviert

Mittwoch, 17. Juni 2026

Zucchettipiccata mit Tomatenspaghetti und Marktgemüse und dazu reichen wir Grana Padano

Donnerstag, 18. Juni 2026

Hausgemachte Cholräbliquiche auf Tomatensauce, serviert mit einem Blattsalat an Hausdressing

Freitag, 19. Juni 2026

Bunte Bowl mit Sushireis, Blumenkohl, Rüebl, Lauch, Erbsen & Sojasauce, dazu ein halbes Ei

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 8.1 % MwSt.

VT=Vegetarisches Gericht

VE=Veganes Gericht

NT=Nose to tail Gericht

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Saisonteller à.....32.50
Klassisches Clubsandwich mit Pouletbrust & Speck (CH), Antipasti, Tomaten und Blattsalat, dazu Pommes und hausgemachte Cocktailsauce

Vegetarischer Hit à.....25.50
«Festa di Pasta» mit hausgemachten, gefüllten Teigwaren nach Empfehlung unseres Küchenchefs
- Frag uns gern nach mehr Details

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und Raclettekäse gratiniert..... 23.50 VT
Saisonaler bunter Gemüseteller.....28.50 VE
Hausgemachte Egliknusperli aus der Schweiz, 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 Geschnetzeltes mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons, wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem original Silbertöpfl 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 8.1 % MwSt. VT=Vegetarisches Gericht VE=Veganes Gericht NT=Nose to tail Gericht