

## Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

**Montag, 16. März 2020**

Hausgemachte Schweinscordon Bleu (CH)  
mit Pommes Frites und Broccoli

**Dienstag, 17. März 2020**

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb (CH)  
mit einer goldbraun gebratenen Röstli

**Mittwoch, 18. März 2020**

Rindsgoulasch (CH) mit gebratenen  
Spätzli und glasierten Rüebli

**Donnerstag, 19. März 2020**

Pouletcurry (CH) mit frischen  
Früchten serviert im Reisring

**Freitag, 20. März 2020**

Hausgemachte Zanderknusperli (EST) im  
Bierteig mit Tartarsauce & Gemüsereis

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

## Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Broccolicrème  
Di.....Klare Zucchettisuppe  
Mi.....Lauchcrème  
Do.....Klare Rosenkohlsuppe  
Fr.....Basler Mehlsuppe

## Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

**Montag, 16. März 2020**

Gefüllte Pastetli mit Sojageschnetzeltem  
nach Zürcher Art mit buntem Saisongemüse

**Dienstag, 17. März 2020**

FrISCHE Eierschwämmli ravioli an  
Salbeibutter mit schwarzen Oliven

**Mittwoch, 18. März 2020**

Randenrisotto mit Mascarpone  
und frischem Rucola

**Donnerstag, 19. März 2020**

Hausgemachte Samosa an Cocktailsauce  
mit gebratenem Reis

**Freitag, 20. März 2020**

Polentaschnitten mit Peperonata  
und knackigen grünen Bohnen

# MITTAGSKARTE

## TISCHZETTEL

# WEINSTUBE 1923

**Saisonteller à.....28.50**

Zarter Rindsschmorbraten (CH) mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln an einer dunkeln Sauce, dazu glasierten Rüebli und Kartoffelstock

**Vegetarischer Hit à.....23.50**

Stubäburger mit Soja-Raclettepatty, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken & knackigem Eisbergsalat an hausgemachter BBQ-Sauce mit Pommes

### Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und Raclettekäse gratiniert **VE**.....22.50  
Gebratene Tofuwürfel mit Curry, sautierten Pilzen, Zwiebeln und Tomaten auf buntem Blattsalat **VA**.....22.50  
Fitnessteller mit saftiger Pouletbrust, Kräuterbutter und Marktsalat.....25.50  
Gemüseteller mit Falafel, einem Spiegelei und Sauerhalbrahm verfeinert **VE**.....26.50  
Hausgemachte Samosa Teigtaschen mit Sweet Chili Sauce und buntem Saisonsalat an unserem italienischen Hausdressing **VA**.....27.50  
Egliknusperli mit gemischtem Salat.....28.50  
Quorgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an einer würzigen Rahmsauce, serviert mit einer Rösti **VE**.....31.50

### Kalte Vorspeisen

Kleiner Menusalat **VA**.....4.50  
Knackiger Blattsalat **VA**.....8.50  
Bunter gemischter Marktsalat **VA**.....9.50

### Warme Suppen

Kleine Tagessuppe **VE**.....4.50  
Grosse Tagessuppe **VE**.....9.50  
Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli..9.50

### Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse.....24.50  
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu mit Greyerzer und Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse.....29.50  
Sautierte Kalbsleber mit Kräutern und Rösti **NT**.....32.50  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit oder ohne Nierli und mit knuspriger Rösti **NT**.....38.50

### Saisonale Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm.....9.50  
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick Vanilleglace, Meringue und Rahm.....11.50  
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit Vanilleglace und Rahm.....12.50

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 3.00 pro Person

**Allergiehinweis:** Über Zutaten von uns, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten 7.7% MwSt.

**VE**=Vegetarisches Gericht

**VA**=Veganes Gericht

**NT**=Nose to tail Gericht