

Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

Montag, 14. September 2020

Pouletgeschnetzeltes (CH) mit Curry und frischen Früchten, serviert im Reising

Dienstag, 15. September 2020

Siedfleisch (CH) an Meerrettichrahmsauce mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen

Mittwoch, 16. September 2020

Schwedenbraten vom Schweinshals (CH) mit Pflaumen gespickt an Rotweinsauce, dazu Röstikroketten und Broccoli

Donnerstag, 17. September 2020

Kalbsbratwurst (CH) an Zwiebelsauce mit einer goldbraun gebratenen Rösti

Freitag, 18. September 2020

Egliknusperli (DE) mit hausgemachter Tatarsauce, Pommes und Saisongemüse

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

Hausgemachte Tagessuppe à 8.50

Mo.....Maiscrème mit Croutons
 Di.....Klare Bouillon mit Gemüsejardiniere
 Mi.....Apfelcrème mit Pastinaken
 Do.....Klare Zwiebelsuppe mit frischen Kräutern
 Fr.....Broccolicrème mit Sauerhalbrahm

Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

Montag, 14. September 2020

Zucchettiragout mit Auberginen und frischem Peterli, dazu Polentaschnitten

Dienstag, 15. September 2020

Frische Spinat-Ricotta-Ravioli an Kräuter-rahmsauce mit sautierten Cherrytomaten

Mittwoch, 16. September 2020

Herbstlicher Kürbisrisotto mit einem knusprigen Auberginenchip

Donnerstag, 17. September 2020

Quesadillas gefüllt mit Peperoni, Zwiebeln und Käse an einer hausgemachten Avocadocrème

Freitag, 18. September 2020

Pastetli gefüllt mit Quorngeschnetzeltem, Rüeblli und Erbsli an einer Rahmsauce

MITTAGSKARTE

TISCHZETTEL

WEINSTUBE 1923

Saisonteller à.....28.50
Schweinsgnagi (CH) mit würzigem Feigensenf
dazu Mohnkartoffeln und grüne Bohnen

Vegetarischer Hit à.....23.50
Gefüllte Kräutercrêpe mit frischem
Rucola & buntem Currygemüse,
verfeinert mit Crème fraiche

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**.....23.50
Fitnesssteller 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.....29.50
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**.....8.50
Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli..9.50

Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes Frites und Gemüse.....25.50
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**.....39.50

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