

Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

Montag, 19. Oktober 2020

Überbackene Pouletbrust (CH) Walliser Art
mit Tomaten, Raclettekäse und dazu Gemüsereis

Dienstag, 20. Oktober 2020

Siedfleisch (CH) an einer Meerrettichrahmsauce
mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen

Mittwoch, 21. Oktober 2020

Schweinsbraten (CH) an einem Rosmarinjus
mit gebratenen Spätzli und Rotkraut

Donnerstag, 22. Oktober 2020

Hausgemachte Rindfleischlasagne (CH)
an würziger Tomatensauce mit Käse überbacken

Freitag, 23. Oktober 2020

Forellenfilet (FR) an Zitronenbutter
mit Pestospaghetti 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.....Rüeblicrème mit Croutons
Di.....Klare Waldpilzsuppe mit Wurzelgemüse
Mi.....Vegetarische Bündner Gerstensuppe
Do.....Klare Peperonisuppe
Fr.....Rosenkohlcrème mit Crème fraiche

Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

Montag, 19. Oktober 2020

Frische Eierschwämmli ravioli
geschwenkt in Thymianbutter

Dienstag, 20. Oktober 2020

Sautierter Chabis an einer milden Vanille-
Chilisauce mit Mohnkartoffeln serviert

Mittwoch, 21. Oktober 2020

Paniertes Zucchettischnitzel mit
hausgemachter Tartarsauce und Gemüsereis

Donnerstag, 22. Oktober 2020

Erbsenrisotto garniert mit einem
knackigen Radicchionest

Freitag, 23. Oktober 2020

Herzhafter Käsekuchen, dazu grünen Bohnen,
Rüebli, Brokkoli und Blumenkohl

MITTAGSKARTE

TISCHZETTEL

WEINSTUBE 1923

Saisonteller à.....	28.50
Knusprige Entenbrust (FR) an Orangensauce mit Kartoffelstock und Brokkoli und Rüeblì	
Vegetarischer Hit à.....	23.50
Kürbisspätzli mit ein wenig Alpkäse und sautierten Birnenstreifen, garniert mit einem Nüsslisalatbouquet und Walnüssen	

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