

MITTAGSKARTE

TISCHZETTEL

WEINSTUBE 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

Montag, 23. November 2020

Gebratener Fleischkäse (CH) mit einem
Spiegelei und dazu Pommes mit Rüebl

Dienstag, 24. November 2020

Herzhafter Schweinsbraten (CH) an heller
Senfspecksauce mit Polenta & Marktgemüse

Mittwoch, 25. November 2020

Zartes Siedfleisch (CH) an Apfel-Honigsauce
mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen

Donnerstag, 26. November 2020

Hausgemachte Rindfleischlasagne (CH) an
Tomatensauce mit Raclettekäse gratiniert

Freitag, 27. November 2020

Lachssteak (NOR) an Weissweinjus mit einem
Reistimbale und sautierten Zucchetti

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

Hausgemachte Tagessuppe à 8.50

Mo.....Rote Linsencreme
Di.....Gemüsebouillon mit sautierten Peperoni
Mi.....Rosenkohlcreme mit Croutons
Do.....Klare Artischockensuppe mit Peterli
Fr.....Rüebl-Orangencreme

Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

Montag, 23. November 2020

Käsespätzli an Gorgonzolasauce, garniert mit
Schmelzzwiebeln und mit Apfelmus serviert

Dienstag, 24. November 2020

Quornschnitzel Wiener Art mit einer Preisel-
beerzitronne, Pommes und glasierten Rüebl

Mittwoch, 25. November 2020

Zucchettipiccata mit Tomatensauce
und gebratenem Reis dazu

Donnerstag, 26. November 2020

Peperonata mit Tagliatelle
garniert mit frischem Ruccola

Freitag, 27. November 2020

Sautierte Champignons an einer Balsamicosauce
mit Polentaschnitten und Mandelbroccoli

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

MITTAGSKARTE

TISCHZETTEL

WEINSTUBE 1923

Saisonteller à.....	28.50
Wildschweinvoressen (EU) Jäger Art mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Croutons, dazu gebratene Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl & ein Preiselbeerapfel	
Vegetarischer Hit à.....	23.50
Gemüserösti mit Rüebl, Blumenkohl, Broccoli, grünen Bohnen, Zucchetti und Peperoni und mit Alpkäse leicht überbacken	

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