

# MITTAGSKARTE

## TISCHZETTEL

# WEINSTUBE 1923

### Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

**Montag, 25. Januar 2021**

Siedfleisch (CH) an Meerrettichrahmsauce, dazu  
Kartoffelstock mit Kapern und grüne Bohnen

**Dienstag, 26. Januar 2021**

Salimbocca vom Schwein (CH) mit Kräuterjus,  
Safranrisotto und gratiniertem Blumenkohl

**Mittwoch, 27. Januar 2021**

Hörnli mit Ghacktem vom Rind (CH)  
dazu Apfelmus und Reibkäse

**Donnerstag, 28. Januar 2021**

Pouletgeschnetzeltes (CH) an würziger  
Broccolirahmsauce im Reisring serviert

**Freitag, 29. Januar 2021**

Gebratenes Lachssteak (ATL) an Zitronensauce  
mit Peterlikartoffeln und gedämpftem  
Wurzelgemüse

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

### Hausgemachte Tagessuppe à 8.50

Mo.....Fenchelcrème mit Croutons  
Di.....Klare Bouillon mit Erbsen & Rüebl  
Mi.....Selleriecrème mit frischem Peterli  
Do.....Klare Gemüsebouillon Xavier mit Brunoise  
Fr.....Tomatencrème mit frischem Basilikum

### Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

**Montag, 25. Januar 2021**

Frische Tortellinivariation mit Käse  
an einer leichten Champignons-Erbsensauce

**Dienstag, 26. Januar 2021**

Zucchettipiccata mit Tomatensauce  
und Gemüsereis

**Mittwoch, 27. Januar 2021**

Weissweinrisotto garniert mit  
buntem Marktgemüse

**Donnerstag, 28. Januar 2021**

Käsespätzli von der Alp mit Lauchstreifen,  
Schmelzzwiebeln und Apfelmus

**Freitag, 29. Januar 2021**

Gemüserösti mit Rüebl, Sellerie und  
Cholräßli, dazu ein gebratenes Spiegelei

**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**

Schnitzelduo vom Bioalpschwein (CH)  
mit Pommes Frites und Mandelbroccoli,  
dazu eine Preiselbeerzitrone

**Vegetarischer Hit à.....23.50**

Gebackene hausgemachte Samosa  
serviert mit buntem Marktgemüse  
und einer Sweet Chili Sauce

### **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  
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