



Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

Montag, 5. Juli 2021

Pouletgeschnetztes (CH) an Currysauce mit frischen Früchten und Basmatireis

Dienstag, 6. Juli 2021

Rindfleischvogel (CH) an einer Bratensauce mit Butternudeln und glasierten Rüebli

Mittwoch, 7. Juli 2021

Wir sind in den Sommerferien und begrüßen Euch gerne wieder ab Mo, dem 30. August 2021

Donnerstag, 8. Juli 2021

Wir sind in den Sommerferien und begrüßen Euch gerne wieder ab Mo, dem 30. August 2021

Freitag, 9. Juli 2021

Wir sind in den Sommerferien und begrüßen Euch gerne wieder ab Mo, dem 30. August 2021

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

Hausgemachte Tagessuppe à 8.50

Mo.....Zucchetticrème mit frischen Kräutern
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Cholräßli
Mi.....
Do.....
Fr.....

Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

Montag, 5. Juli 2021

Tofu-Gemüse-Ragout mit Couscous und sautierten Cherrytomaten

Dienstag, 6. Juli 2021

Hausgemachte Samosa mit Sweet Chili Sauce & buntem Marktsalat mit italienischem Dressing

Mittwoch, 7. Juli 2021

Wir sind in den Sommerferien und begrüßen Euch gerne wieder ab Mo, dem 30. August 2021

Donnerstag, 8. Juli 2021

Wir sind in den Sommerferien und begrüßen Euch gerne wieder ab Mo, dem 30. August 2021

Freitag, 9. Juli 2021

Wir sind in den Sommerferien und begrüßen Euch gerne wieder ab Mo, dem 30. August 2021

Saisonteller à.....28.50

Zürcher Geschnetzeltes (CH) vom Kalb
mit gebratenen Spätzli und buntem
Sommergemüse serviert

Vegetarischer Hit à.....23.50

Stubäburger mit Sojapatty, Raclettekäse, und
hausgemachter Cocktailsauce, dazu Pommes
Frites und Sommergemüse

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
Saisonaler Gemüseteller mit Falafel und
hausgemachter Joghurtsauce, garniert
mit geröstetem Sesam und Tahini **VA**..... 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

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm..... 7.50
Coupe Romanoff mit Erdbeeren, Mövenpick
Vanilleglace und Schlagrahm..... 11.50
Mini Schoggiküchlein mit
frischen Früchten und Schlagrahm..... 12.50

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 3.00 pro Person