

Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

Montag, 11. Oktober 2021

Zürcher Chätzägschrei - Hörnli mit
Rindsgehacktem (CH) und Apfelmus

Dienstag, 12. Oktober 2021

Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Zitronensauce
mit Trauben, dazu Nudeln & Broccoli

Mittwoch, 13. Oktober 2021

Saftige Pouletbrust (CH) gefüllt mit
Blattspinat an Kräuterjus, dazu Gemüsereis

Donnerstag, 14. Oktober 2021

Schweinshalssteak (CH) an Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse

Freitag, 15. Oktober 2021

Lachssteak (FO) mit Pestospaghetti,
Broccoli und mit Cherrytomaten garniert

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

Hausgemachte Tagessuppe à 8.50

Mo.....Broccolicrème mit Sauerhalbrahm
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Kümmelkarotten
Mi.....Eierschwämmlicrème mit Croutons
Do.....Klare Blumenkohlsuppe mit Kräutern
Fr.....Tomatencrème mit frischem Basilikum

Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

Montag, 11. Oktober 2021

Gemüselasagne auf cremiger Meerrettichsauce
mit Alpkäse überbacken

Dienstag, 12. Oktober 2021

Sämiger Safranrisotto, garniert
mit sautierten Eierschwämmli

Mittwoch, 13. Oktober 2021

Frische Kürbistortellini in
Salbeibutter geschwenkt

Donnerstag, 14. Oktober 2021

Hausgemachte Maistätschli an einem
kräftigen Tzatziki -Ziegenkäsesalt

Freitag, 15. Oktober 2021

Bunter Gemüseteller mit gebackenen
Falafel an frischer Joghurtsauce

Saisonteller à.....28.50

Rehgeschnetzelttes an Traubensauce
serviert mit gebratenen Spätzli,
Rotkraut und Röslikohl

Vegetarischer Hit à.....23.50

Frische Kartoffelgnocchi an einer kräftigen
Peperonata, garniert mit einem Nest
aus knackigem Rucola

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.....27.50
Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut und
glasierten Marroni, Rosenkohl und einem
Preiselbeerapfel, dazu gebratene Waldpilze
an einer dunklen Sauce und Spätzli26.50
Egliknusperli mit gemischtem Salat..... 29.50
Quorgeschnetzelttes 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
Kalbsgeschnetzelttes Zürcher Art mit oder
ohne Nierli und mit knuspriger Rösti **NT**..... 39.50

Saisonale Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm.....7.50 / 9.50
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit
Zimtglace und Rahm 9.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick
Vanilleglace, Meringue und Rahm..... 11.50

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