

### Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

**Montag, 22. November 2021**

Pouletgeschnetzelttes (CH) an einer  
Peperonirahmsauce mit Polenta und Gemüse

**Dienstag, 23. November 2021**

Saltimbocca vom Schwein (CH) an Salbeijus  
mit Weissweinsrisotto und Broccoli

**Mittwoch, 24. November 2021**

Rindsvoressen (CH) an einer Rotweinsauce mit  
Sellerie und Rüeblli, dazu gebratene Spätzli

**Donnerstag, 25. November 2021**

Schweinskotelett (CH) an Pfeffersauce  
mit Röstikroketten und Zucchettistreifen

**Freitag, 26. November 2021**

Gebratenes Goldbuttfilet (ATL) an Dillsauce  
mit Peterlikartoffeln und Marktgemüse

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

### Hausgemachte Tagessuppe à 8.50

Mo.....Kürbiscreme mit Crème fraiche  
Di.....Klare Zucchettisuppe mit Zwiebeln  
Mi.....Maiscreme mit frischen Kräutern  
Do.....Klare Gemüsebouillon mit Blumenkohl  
Fr.....Selleriecreme mit Croutons

### Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

**Montag, 22. November 2021**

Spiräleli an einer leichten  
Broccolirahmsauce mit Reibkäse

**Dienstag, 23. November 2021**

Hausgemachtes Kürbis-Kartoffelgratin  
an würziger Ziegenkäsesauce

**Mittwoch, 24. November 2021**

Tofu-Stroganoff mit  
buntem Gemüse Couscous

**Donnerstag, 25. November 2021**

Hausgemachte Maistätschli mit Fenchelsauce,  
dazu Basmatireis und Saisongemüse

**Freitag, 26. November 2021**

Grüne Bohnen-Tomaten-Pfanne  
mit Salzkartoffeln serviert

# Mittagskarte

## TISCHZETTEL

Weinstube 1923

### Saisonteller à.....28.50

Zartes Rehgeschnetzelttes (AT) an einer dunkeln  
Sauce mit gebratene Spätzli und dazu Rotkraut  
mit glasierten Marroni und Röslikohl

### Vegetarischer Hit à.....23.50

Warme Käsequiche mit Broccoli und dazu  
bunter Marktsalat an unserem  
hausgemachten italienischen Dressing

### Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und  
Raclettekäse gratiniert.....22.50 VT

Gebratene Tofuwürfel mit Curry, sautierten  
Pilzen, Zwiebeln und Tomaten auf  
buntem Blattsalat.....23.50 VE

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 Spätzli.....26.50 VT

Egliknusperli mit gemischtem Salat.....29.50

Quorgeschnetzelttes Zürcher Art mit  
Champignons an einer würzigen Rahmsauce,  
serviert mit einer Rösti.....31.50 VT

### Kalte Vorspeisen

Kleiner Menusalat.....4.50 VE

Knackiger Blattsalat.....8.50 VE

Bunter gemischter Marktsalat.....9.50 VE

### Warme Suppen

Kleine Tagessuppe.....4.50 VT

Grosse Tagessuppe.....8.50 VT

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.....32.50 NT

Kalbsgeschnetzelttes Zürcher Art mit oder  
ohne Nierli und mit knuspriger Rösti.....39.50 NT

### 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 5dl

**Allergiehinweis:** Über Zutaten von uns, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Euch unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.  
Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten 7.7% MwSt.

VT=Vegetarisches Gericht

VE=Veganes Gericht

NT=Nose to tail Gericht