

Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

Montag, 30. Mai 2022

Kalbsbratwurst (CH) an Zwiebelsauce
mit einer goldbraunen Rösti

Dienstag, 31. Mai 2022

Schweinshalsbraten (CH) an Kräuterjus
mit Kartoffelstock und sautierten Champignons

Mittwoch, 1. Juni 2022

Rotes Thai Curry mit Poulet (CH),
Zucchini und Basmati Reis

Donnerstag, 2. Juni 2022

Schweinsgeschnetzeltes (CH) an einer
Honigsenfesauce mit Butternudeln und Broccoli

Freitag, 3. Juni 2022

Gebrautes Zanderfilet (KZ) a la meunière
mit Peterlikartoffeln und Saisongemüse

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

Hausgemachte Tagessuppe à 8.50

Mo.....Grüne Bohnencreme mit Sauerhalbrahm
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Kräuterflädli
Mi.....Gemüsecreme mit Croutons
Do.....Klare Zwiebelsuppe mit Käsetoast
Fr.....Cholräblicreme mit Tomatenconcassé

Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

Montag, 30. Mai 2022

Frische Gemüseravioli in Oreganobutter
geschwenkt und mit Grana Padano serviert

Dienstag, 31. Mai 2022

Quesadillas mit Peperoni, Zwiebeln,
Guacamole und Crème fraiche

Mittwoch, 1. Juni 2022

Grüne Bohnen-Tomatenpfanne
und dazu Sesamkartoffeln

Donnerstag, 2. Juni 2022

Käsespätzli mit Schmelzzwiebeln
und mit Apfelmus serviert

Freitag, 3. Juni 2022

Tofugeschnetzeltes an Currysauce mit Champignons
und dazu buntes Gemüse Couscous

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Saisonteller à.....28.50

Grilliertes Schweinskotelette (CH) an einer
Morchelrahmsauce mit Röstikroketten
und buntem Sommergemüse

Vegetarischer Hit à.....23.50

Warme Spinat-Käse-Quiche mit einem
bunten Marktsalat an unserem haus-
gemachten 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

Saisonaler Gemüseteller mit Falafel und
hausgemachtem Hummus, garniert mit gerösteten
Sesamkernen.....26.50 VE

Egliknusperli mit gemischtem Salat..... 29.50

Quorgeschnetzeltes 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

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

Saisonale Desserts

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm.....7.50

Coupe Romanoff mit Mövenpick Vanilleglace und
Schlagrahm.....11.50

Glasierter Schoggikuchen garniert mit frischen
Früchten und Schlagrahm..... 12.50

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