

### Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

**Montag, 20. Juni 2022**

Schweinsschnitzel (CH) al Limone mit Penne Caprese und frischem Basilikum

**Dienstag, 21. Juni 2022**

Paniertes Schweinskotelette (CH) mit einem bunten Marktsalat an unserem Frenchdressing

**Mittwoch, 22. Juni 2022**

Rindsstroganoff (CH) mit Butternudeln und sautierten Zucchettistreifen

**Donnerstag, 23. Juni 2022**

Pouletbrust Walliser Art (CH) mit Raclettekäse, Tomatenkräuterjus & Peterlikartoffeln

**Freitag, 24. Juni 2022**

Gebratene Lachstranche (ATL) mit Grüntee und Limetten, dazu Kokosreis und Broccoli

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

### Hausgemachte Tagessuppe à 8.50

Mo.....Kalte Gurkencreme mit Dill  
Di.....Kalte Gazpacho mit Croutons  
Mi.....Ingwer-Rüeblicreme  
Do.....Klare Gemüsebouillon mit Julienne  
Fr.....Süsskartoffelcreme mit Sauerhalbrahm

### Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

**Montag, 20. Juni 2022**

Frische Ravioli Verdura mit Ratatouille und Grana Padano

**Dienstag, 21. Juni 2022**

Hausgemachte Gemüsewraps mit Peperoni, Gurken und Eisbergsalat an würziger Joghurtsauce

**Mittwoch, 22. Juni 2022**

Grünes Risotto mit Erbsen und Sauerhalbrahm und garniert mit einem Süsskartoffelchip

**Donnerstag, 23. Juni 2022**

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an einer leichten Tomatenrahmsauce

**Freitag, 24. Juni 2022**

Mediterranes Ofengemüse mit Zucchini, Tomaten, Jungkartoffeln und Kräuterquark

# Mittagskarte

## TISCHZETTEL

Weinstube 1923

### Saisonteller à.....28.50

Gebratene Black Tiger Riesencrevetten  
(VN ASC) mit Chiliknoblauch und Limette,  
dazu Spaghetti aglio et olio

### Vegetarischer Hit à.....23.50

Gefüllte Kräutercrêpe mit buntem Curry-  
gemüse, Rucola und einer erfrischenden  
Joghurtsauce

### 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