

### Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

**Montag, 19. September 2022**

Pouletgeschnetztes (CH) an Paprika-rahmsauce mit Eierspätzli und Zucchetti

**Dienstag, 20. September 2022**

Zartes Siedfleisch (CH) an Meerrettichrahmsauce mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen

**Mittwoch, 21. September 2022**

Schweinsgeschnetztes (CH) an Honigsenfauce mit breiten Nudeln und Blumenkohl

**Donnerstag, 22. September 2022**

Hausgemachtes Pouletcordonbleu (CH) mit Pommes Frites und Rüeblü

**Freitag, 23. September 2022**

Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) an einer Weissweinsauce mit Kartoffelgratin 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.....Kürbiscrème mit Halbrahm  
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Röslikohl  
Mi.....Rüeblü-Orangencrème  
Do.....Klare Zucchettisuppe mit frischen Kräutern  
Fr.....Selleriecrème mit Crème fraiche

### Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

**Montag, 19. September 2022**

Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und sautierten Cherrytomaten, dazu Grana Padano

**Dienstag, 20. September 2022**

Herbströsti mit Birnenstreifen und frischen Waldpilzen, leicht gratiniert mit Reibkäse

**Mittwoch, 21. September 2022**

Sautierte Bohnen-Tomatenpfanne mit Mohnkartoffeln serviert

**Donnerstag, 22. September 2022**

Hausgemachter Gemüseauflauf mit Spinat, Randen und Kürbis an sämiger Béchamel

**Freitag, 23. September 2022**

Tagliatelle mit Kürbissstreifen an einer caramellisierten Brandysauce mit Thymian

# Mittagskarte

## TISCHZETTEL

Weinstube 1923

**Saisonteller à.....28.50**

Grillierte Entenbrust (HU) an  
Orangensauce mit Eierspätzli,  
Rotkraut und einem Preiselbeerapfel

**Vegetarischer Hit à.....23.50**

Walliser Cholera - Lauch-Kartoffelkuchen  
mit erntefrischen Äpfeln, dazu ein bunter  
Marktsalat oder Pommes Frites

### 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