

Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

Montag, 26. September 2022

Pouletschnitzel (CH) Walliser Art mit Raclettekäse und Tomaten überbacken dazu bunter Gemüsereis

Dienstag, 27. September 2022

Ungarisches Rindsgoulasch (CH) mit gebratenen Spätzli und Blumenkohl

Mittwoch, 28. September 2022

Saltimbocca vom Schwein (CH) mit Salbeijus, Safranrisotto und Zucchettiwürfeln

Donnerstag, 29. September 2022

Schweinsbraten (CH) nach Grossmutter Art an Bratensauce mit Kartoffelstock und Rüepli

Freitag, 30. September 2022

Gebratenes Seesaiblingsfilet (IS) nach Genfer Art an einer Estragonrahmsauce mit Mohnkartoffeln und Fenchel

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Gemüsecrème mit Croutons
Di.....Klare grüne Bohnensuppe mit Kräutern
Mi.....Randencreme mit Sauerhalbrahm
Do.....Klare Gemüsebouillon mit Kräuterflädli
Fr.....Erbsencreme mit frischer Pfefferminze

Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

Montag, 26. September 2022

Spinat-Ricotta-Cannelloni an einer Knoblauchrahmsauce, gratiniert mit Reibkäse

Dienstag, 27. September 2022

Auberginenragout mit Tomaten und dazu Polentaschnitten

Mittwoch, 28. September 2022

Kürbis-Birnenrisotto mit Waldpilzen und Grana Padano

Donnerstag, 29. September 2022

Gebratenes Zucchettischnitzel mit Tomatenspaghetti und Zucchetti

Freitag, 30. September 2022

Bunter Gemüseteller mit gebackenen Falafel und serviert mit Sauerhalbrahm

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Saisonteller à.....29.50

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

Vegetarischer Hit à.....24.50

Spanische Tortilla mit Peperoni, Kartoffeln
und Erbsen, serviert mit Tomatensalsa
und garniert mit einem Salatbouquet

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und
Raclettekäse gratiniert.....23.50 VT

Gebratene Tofuwürfel mit Curry, sautierten
Pilzen, Zwiebeln und Tomaten auf
buntem Blattsalat.....25.50 VE

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut und
glasierten Marroni, Rosenkohl und einem
Preiselbeerapfel, dazu gebratene Waldpilze
und Spätzli.....28.50 VE

Fitnesssteller mit saftiger Pouletbrust,
Kräuterbutter und Marktsalat.....29.50

Egliknusperli mit gemischtem Salat.....32.50

Quorngeschnetzeltes Zürcher Art mit
Champignons an einer würzigen Rahmsauce,
serviert mit einer Rösti.....34.50 VT

Kalte Vorspeisen

Kleiner Menusalat.....5.00 VE

Knackiger Blattsalat.....8.50 VE

Bunter gemischter Marktsalat.....9.50 VE

Warme Suppen

Kleine Tagessuppe.....5.00 VT

Grosse Tagessuppe.....9.50 VT

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli..9.50

Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes Frites und Gemüse.....26.50

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu
mit Greyerzer und Bauernschinken,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse.....32.50

Sautierte Kalbsleber
mit Kräutern und Rösti.....34.50 NT

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit oder
ohne Nierli und mit knuspriger Rösti.....42.50 NT

Saisonale Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm.....9.50

Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit
Zimtglace und Rahm11.50

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick

Vanilleglace, Meringue und Rahm.....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