

### Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

**Montag, 23. Januar 2023**

Schweinsschnitzel (CH) an einer Steinpilz-rahmsauce mit Butternudeln und Broccoli

**Dienstag, 24. Januar 2023**

Kalbsvoressen (CH) an einer Estragonsauce mit Polenta und Blumenkohl

**Mittwoch, 25. Januar 2023**

Pouletgeschnetzeltetes (CH) an einer Honig-Senfauce, dazu Basmatireis und grüne Bohnen

**Donnerstag, 26. Januar 2023**

Schwedenbraten vom Schwein (CH) mit Pflaumensauce, Apfelringen und Kartoffelstock

**Freitag, 27. Januar 2023**

Forellenfilet (IT) an Erbsen-Pfefferminzsauce, dazu Peterlikartoffeln und Rüebljulien

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 Gemüsebouillon mit Zucchetti

Mi.....Kürbiscrème mit Kürbiskernöl

Do.....Klare Peperonisuppe mit Thymian

Fr.....Randencreme mit Sauerhalbrahm

### Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

**Montag, 23. Januar 2023**

Weissweinrisotto mit Mangold und garniert mit Broccoli

**Dienstag, 24. Januar 2023**

Milde Penne all'arrabbiata mit frischem Rucola und serviert mit Grana Padano

**Mittwoch, 25. Januar 2023**

Winterrösti mit sautierten Lauchstreifen, Apfelstücken und Waldpilzen

**Donnerstag, 26. Januar 2023**

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und dazu servieren wir Apfelmus

**Freitag, 27. Januar 2023**

Pastetli gefüllt mit Quorngeschnetzeltetem Zürcher Art und Saisongemüse dazu

# Mittagskarte

## TISCHZETTEL

Weinstube 1923

**Saisonteller à.....29.50**

Trio vom Weidelammkotelett (CH) an  
einem würzigen Rosmarinjus, dazu Polenta-  
Taler und grünen Bohnen

**Vegetarischer Hit à.....24.50**

Winterlicher Gemüseteller mit hausgemachter  
Tartarsauce, Mohnkartoffeln und einem  
gebratenem Spiegelei

### 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 Rahm .....11.50

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