

Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

Montag, 30. Januar 2023

Rippli (CH) mit Schnittlauchjus, serviert mit Salzkartoffeln und Sauerkraut

Dienstag, 31. Januar 2023

Rotes Thaicurry mit Poulet (CH), grünen Bohnen und Zucchini, dazu Basmatireis

Mittwoch, 01. Februar 2023

Rindsgulasch (CH) serviert mit Eierspätzli und Rüebl

Donnerstag, 02. Februar 2023

Schweinsgeschnetzeltes (CH) Metzger Art mit Schinken, Gurken und Peperoni, dazu Butternudeln und Blumenkohl

Freitag, 03. Februar 2023

Poschiertes Lachs Steak (FO) mit Sauce Hollandaise, Süsskartoffelstock und Broccoli

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Grüne Bohnencreme mit Croutons
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Röslikohl
Mi.....Erbsencreme mit Mascarpone
Do.....Klare Selleriesuppe mit frischen Kräutern
Fr.....Federkohlcreme mit Sauerhalbrahm

Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

Montag, 30. Januar 2023

Quorn geschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Kartoffelgratin und Broccoli

Dienstag, 31. Januar 2023

Pfirsichrisotto mit Mascarpone und mit Pfefferminze garniert

Mittwoch, 01. Februar 2023

Bami Goreng mit gebratenem Tofu, Nudeln, Erbsen, Rüebl und Pilzen

Donnerstag, 02. Februar 2023

Buntes Früchtecurry im Reisring serviert und mit Mandelsplitter garniert

Freitag, 03. Februar 2023

Quesedillas gefüllt mit Zwiebeln, Peperoni und Käse dazu Guacamole und Sauerhalbrahm

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

Wirsingquiche mit Alpkäse
dazu wahlweise Pommes oder
ein bunter Marktsalat

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