

Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

Montag, 20. März 2023

Rindsbraten (CH) an seiner eigenen Sauce mit Jungkartoffeln und Blumenkohl

Dienstag, 21. März 2023

Rotes Thaicurry mit Poulet (CH), grünen Bohnen & Zucchetti, dazu Basmatireis

Mittwoch, 22. März 2023

Kalbsbratwurst (CH) an Zwiebelsauce mit einer goldbraunen Rösti und Röslikohl

Donnerstag, 23. März 2023

Schweinschnitzel (CH) al Limone an einer klaren Zitronensauce mit Nudeln & Broccoli

Freitag, 24. März 2023

Zanderfilet im Bierteig (ATL) mit Tartarsauce, Pommes und Rüeblü

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Rüeblicrème mit Crème fraiche
Di.....Klare Steinpilzsuppe mit Peterli
Mi.....Spinatcrème mit Sauerhalbrahm
Do.....Klare grüne Bohnensuppe mit frischen Kräutern
Fr.....Röslikohlcrème mit Croutons

Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

Montag, 20. März 2023

Penne an einer feinen Broccolikäsesauce mit einem Auberginenchip garniert

Dienstag, 21. März 2023

Spinatrisotto mit Artischockenherzen und mit Grana Padano serviert

Mittwoch, 22. März 2023

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

Donnerstag, 23. März 2023

Romanesco-Birnen-Rösti mit Alpkäse gratiniert

Freitag, 24. März 2023

Hausgemachte Maistätschli mit Koriander, dazu Tzatziki und Saisongemüse

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Saisonteller à.....29.50
Kleines Entrecote (CH) mit Sauce Hollandaise,
dazu servieren wir Jungkartoffeln und
buntes Frühlingsgemüse

Vegetarischer Hit à.....24.50
Gefüllte Kräutercrêpe mit frischem
Rucola und buntem Currygemüse,
serviert mit Crème fraiche

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
Quorgeschnetzeltes 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 Mitarbeitenden 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