Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

Montag, 27. **März** 2023
Hausgemachte Prättigauer Chnödli
mit Rindshackfleisch (CH) dazu
Kartoffelgratin und Blattspinat

Dienstag, 28. **März** 2023
Rippli (CH) an Thymianjus serviert mit
Salzkartoffeln und Sauerkraut

Mittwoch, 29. **März** 2023
Flambiertes Pouletgeschnetzeltes (CH)
mit Whisky dazu Gemüsereis

Donnerstag, 30. **März** 2023
Rindfleischvogel (CH) an einer Rotweinsauce
serviert mit Polenta und Rüebli

Freitag, 31. **März** 2023
Wolfbarschfilet (TR) aus dem Ofen mit
Knoblauch und Peterli dazu junge
Rosmarinkartoffeln und Kefen

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Rüebli-Orangencrème
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Radischenstreifen
Mi.....Spargelcrème mit frischen Kräutern
Do.....Klare Zwiebelsuppe mit Käsetoast
Fr.....Fenchelcrème mit Apfelstücken

Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

Montag, 27. **März** 2023
Pastetli mit Broccoli, Blumenkohl und
Romanesco an Rahmsauce mit Peperoni garniert

Dienstag, 28. **März** 2023
Frische Bärlauchravioli an Zitronenbutter

Mittwoch, 29. **März** 2023
Risotto mit grünen Spargeln und Hüttenkäse,
garniert mit frischem Thymian

Donnerstag, 30. **März** 2023
Hausgemachter Gemüseauflauf mit Zucchetti,
Lauch, Frühlingszwiebeln und Mangold
an einer Meerrettichrahmsauce

Freitag, 31. **März** 2023
Zucchetti-Rösti-Tätschli mit Champignons
dazu eine helle Kapernsauce

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

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
Hausgemachter Wirzquarkstrudel mit Broccolipuree, einem Süsskartoffelchip und garniert mit Schmelzzwiebeln

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und Racletteкäse 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

Fitnessteller 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 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