

Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

Montag, 22. Mai 2023

Saltimbocca vom Schwein (CH) mit Salbeijus und Safranrisotto und mit Kefen serviert

Dienstag, 23. Mai 2023

Kalbsvoressen (CH) an heller Estragonsauce, dazu Butternudeln und Rüeblì

Mittwoch, 24. Mai 2023

Knuspriger Schweinsbraten (CH) an einer Kümmelsauce mit Kartoffelstock & Zucchetti

Donnerstag, 25. Mai 2023

Pouletbrustschnitzel (CH) mit Schinken, Champignons & Raclettekäse an Pestosauce, dazu servieren wir Risi Bisi

Freitag, 26. Mai 2023

Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Mandelbutter dazu Peterlikartoffeln mit Saisongemüse

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Maiscrème mit Brunoise
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Choleräbli
Mi.....Lauchcrème mit frischen Kräutern
Do.....Klare Zwiebelsuppe mit Käsetoast
Fr.....Peperonicrème mit Sauerhalbrahm

Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

Montag, 22. Mai 2023

Frische Pilzravioli mit Schnittlauchrahmsauce und Grana Padano

Dienstag, 23. Mai 2023

Mit geräuchertem Tofu gefüllte Auberginen an Tomatensauce und dazu Gemüse Couscous

Mittwoch, 24. Mai 2023

Käsespätzli mit Schmelzzwiebeln und serviert mit Apfelmus

Donnerstag, 25. Mai 2023

Peperonata mit Kartoffelgnocchi und garniert mit frischem Rucola

Freitag, 26. Mai 2023

Hausgemachte Spargelquiche serviert mit einem bunten Marktsalat

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Saisonteller à.....29.50
Rangersteak vom Rind (CH) mit Kräuterbutter
und sautierten Waldpilzen, dazu
Röstikroketten und Broccoli

Vegetarischer Hit à.....24.50
Zweifarbige Spargelgratin mit Alpkäse,
garniert mit frischem Peterli
und Cherrytomaten

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
Saisonaler Gemüseteller mit Falafel und
hausgemachtem Hummus, garniert mit
gerösteten Sesamkernen28.50 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

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm..... 7.50
Coupe Romanoff mit Mövenpick Vanilleglace,
frischen Erdbeeren und Schlagrahm 12.50
Glasierter Schoggikuchen garniert mit
frischen Früchten und Schlagrahm..... 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