

Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

Montag, 18. September 2023

Schweinsgeschnetzeltes (CH) „Metzger Art“
mit Bauernschinken und Essiggurken
dazu Spätzli und Blumenkohl

Dienstag, 19. September 2023

Kalbsrollbraten (CH) an Sauce Madeira
mit Petersilienkartoffeln und Rotkohl

Mittwoch, 20. September 2023

Hausgemachtes Pouletcordonbleu (CH)
mit Pommes frites und glasierten Rüeblì

Donnerstag, 21. September 2023

Zürcher «Chatzägschrei» mit Rinds-
gehacktem (CH), Hörnli und Apfelmus

Freitag, 22. September 2023

Pochiertes Dorschfilet (ATL)
an Weisswein-Estragonsauce
dazu Basmatireis und Rosenkohl

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Kürbiscrème mit Sauerhalbrahm
Di.....Klare Gemüsebrühe mit Chabisstreifen
Mi.....Pilzcrème mit Croutons
Do.....Klare Stangenselleriesuppe mit Kräutern
Fr.....Randenrème mit Apfelstückli

Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

Montag, 18. September 2023

Penne «Cinque Pi» mit Pfeffer, Petersilie
und Cherrytomaten dazu Grana Padano

Dienstag, 19. September 2023

Kürbisrisotto mit frischen Kräutern
und einer Preiselbeer-Rotweinsbirne

Mittwoch, 20. September 2023

Gebackener Brie mit Preiselbeeren
auf einem Linsensalat mit Zwiebeln und Chili

Donnerstag, 21. September 2023

Rotes Thaicurry mit grünen Bohnen, Zucchini
und Süsskartoffel, dazu Basmatireis

Freitag, 22. September 2023

Gefüllte Peperoni mit Gemüse Couscous aus dem
Ofen, serviert auf einer Tomatensauce

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Saisonteller à.....29.50
Schweinsfiletmedaillons (CH) mit grüner
Pfeffersauce und dazu servieren wir
Röstikroketten und Blattspinat

Vegetarischer Hit à.....24.50
Kartoffelgnocchi an einer Pilzrahmsauce
mit konfierten Birnenwürfel und
garniert mit gerösteten Baumüssen

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 Spätzli28.50 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..... 8.50
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit
Zimtglace und Rahm 9.50
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