

### Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

**Montag, 19. Februar 2024**

Pouletgeschnetzeltes (CH) an Paprikarahmsauce  
mit Broccoli und gebratenen Eierspätzli

**Dienstag, 20. Februar 2024**

Kalbsvoressen (CH) mit Estragonsauce  
dazu Sellerie-Rüeblistreifen und Butternudeln

**Mittwoch, 21. Februar 2024**

Bratwurst vom Alpschwein (CH)  
mit Zwiebelsauce, Peperonigemüse  
und Röstikroketten

**Donnerstag, 22. Februar 2024**

Fleischvogel vom Rind (CH) an Pfefferjus  
mit grünen Bohnen und Polenta

**Freitag, 23. Februar 2024**

Gebratenes Zanderfilet (KAZ)  
auf Schnittlauchsauce, mit Butterrüebli  
und Salzkartoffeln

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

### Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Blumenkohlcrème mit Croutons  
Di.....Klare Fenchelsuppe mit Dill  
Mi.....Rieslingcrème mit Petersilie  
Do.....Klare Rosenkohlsuppe mit Kreuzkümmel  
Fr.....Selleriecrème mit Kartoffelwürfel

### Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

**Montag, 19. Februar 2024**

Tagliatelle mit rotem Pesto,  
frischen Blattspinat und Grana Padano

**Dienstag, 20. Februar 2024**

Tofu «Stroganoff» mit Essiggurken,  
Peperonistreifen, Sauerhalbrahm  
und Basmatireis

**Mittwoch, 21. Februar 2024**

Weissweinsrisotto mit Alpkäse und Kräutern,  
garniert mit getrockneten Pflaumen

**Donnerstag, 22. Februar 2024**

Luftiger Gemüse Couscous mit glasierten Maroni  
und Birnen verfeinert

**Freitag, 23. Februar 2024**

Hausgemachte Linsentäschli mit Creme Fraiche  
und einem frischen Randensalat

# Mittagskarte

## TISCHZETTEL

Weinstube 1923

**Saisonteller à.....29.50**

Feiner Lamm-Schulterbraten (CH)  
mit Rosmarinjus und dazu Broccoli,  
serviert mit Kartoffelstock

**Vegetarischer Hit à.....24.50**

Hausgemachte Quiche mit Peperoni, Spinat  
und Zucchetti dazu mariniertes Fetakäse

### 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..... 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