Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 2. November 2026
Schweinsrahmschnitzel (CH) mit
Linguini und frischem Broccoli

Dienstag, 3. November 2026
Ungarisches Szegediner Goulasch (CH)
mit Spätzli und Sauerhalbrahm serviert

Mittwoch, 4. November 2026
Rotes Thai-Poulet-Ragout (CH), serviert mit
Jasminreis, grünen Bohnen und Zucchetti

Donnerstag, 5. November 2026
Schweinsbraten (CH) an Pflaumensauce,
dazu Rösti und grillierte Ofenzwiebeln

Freitag, 6. November 2026
Wolfsbarschfilet (TR) auf Peperonisauce
mit Süsskartoffelpurée und Kürbiswürfeln

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Süsskartoffelcrème mit Croutons
Di.....Klare Gemüsebouillon mit Randen
Mi.....Lauchcrème mit Kräutern
Do.....Klare Gemüsebouillon mit Erbsen
Fr.....Kürbiscrème mit Mandeln

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 2. November 2026
Pappardelle mit Tomatensauce, dazu grillierter
Rosenkohl und mit Grana Padano serviert

Dienstag, 3. November 2026
Butternusskürbis-Tataki mit Sojasauce
dazu Randenpurée und Sprossenbroccoli

Mittwoch, 4. November 2026
Linsenragout mit Spätzli und Sellerie
und mit viel frischem Koriander garniert

Donnerstag, 5. November 2026
Panierte Auberginen auf Kartoffelstock,
serviert mit Lauchringen und Schnittlauch

Freitag, 6. November 2026
Sushi Bowl mit Edamamebohnen, Kürbis, Wakame
und Cherrytomaten und mit schwarzem Sesam

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 8.1 % MwSt. VT=Vegetarisches Gericht VE=Veganes Gericht NT=Nose to tail Gericht

Mittagskarte TISCHZETTEL Weinstube 1923

Saisonteller à.....32.50
Wildschweinbratwurst (CH) auf Salbei-
kartoffelstock, serviert mit Sauerkraut
und einer Grobsenfsauce nach alter Art

Vegetarischer Hit à.....25.50
Hausgemachte Zucchettilasagne auf
Tomatensauce, serviert mit glasierten
Marroni und garniert mit Trüffelpurée

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und
Racletteкäse gratiniert..... 23.50 VT
Saisonaler bunter Gemüseteller.....28.50 VE
Hausgemachte Egliknusperli aus dem
Zürichsee, auf knackigem Marktsalat
und dazu Tartarsauce.....36.50

Warme Suppen

Kleine Tagessuppe..... 5.00 VT
Grosse Tagessuppe..... 11.50 VT

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 4.00 pro 5dl

Kalte Vorspeisen

Kleiner Menüsalat.....5.00 VE
Knackiger Blattsalat.....9.50 VE
Bunter gemischter Marktsalat.....11.50 VE

Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes Frites und Gemüse..... 28.50
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu
mit Greyerzer und Bauernschinken,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse.....34.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne
sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert
und neben einer knusprigen Rösti
und Marktgemüse serviert..... 38.50 NT
Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch an
einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons,
und in unserem original Silbertöpfli serviert,
dazu eine goldbraun gebratene Rösti
und buntes Marktgemüse..... 43.50 NT
auch vegetarisch mit Quorn,
vegan mit Quorn & Sojacreme oder
klassisch mit Nierli (+3.00 CHF) möglich

Desserts

Affogato - Espresso mit Vanilleglace..... 8.50

Fragt auch gern nach unserer grossen Dessertkarte

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 8.1 % MwSt. VT=Vegetarisches Gericht VE=Veganes Gericht NT=Nose to tail Gericht