

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 6. Juli 2026

Reich garnierter Siedfleischsalat (CH) an hausgemachtem italienischen Dressing

Dienstag, 7. Juli 2026

Grillierte Pouletbrust (CH) an beurre blanc, dazu Gemüsereis und ein kleiner Capresesalat

Mittwoch, 8. Juli 2026

Kalbsbratwurst (CH) an Zwiebelsauce mit Rösti und Marktgemüse serviert

Donnerstag, 9. Juli 2026

Schweinsgeschnetzeltes (CH) an Senfsauce mit Essiggurken, dazu gibts Nüdeli & Blumenkohl

Freitag, 10. Juli 2026

Gebratenes Zanderfilet (EST) auf Zitronensauce mit Pommes Duchesse und Gemüsejulienne

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Pastinakencrème mit grünem Öl
Di.....Klare Bouillon mit grünen Bohnen
Mi.....Gemüsecrème mit Croutons
Do.....Klare Gemüsesuppe mit Blumenkohl
Fr.....Kartoffelcrème mit Kümmel

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 6. Juli 2026

Gnocchi mit Tomatensauce & Rüeblibrunoise, garniert mit Mozzarellaperlen und Schnittlauch

Dienstag, 7. Juli 2026

Hausgemachte Zucchettiquiche auf Selleriepurée, mit Blattsalat an leichtem Dressing serviert

Mittwoch, 8. Juli 2026

Asiapfanne mit Udonnudeln, Ei, buntem Gemüse und Sojasauce, dekortiert mit knackigem Lauch

Donnerstag, 9. Juli 2026

Quorngeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce, serviert mit Kartoffelpurée & Broccoli

Freitag, 10. Juli 2026

Ceasarsalat an französischem Dressing, garniert mit Radislie, Käsechips und Croutons

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
Wienerschnitzel vom Kalb (CH) mit hausgemachtem
Kartoffelsalat, dazu eine Preiselbeerzitrone
und im Haus fermentierte Snackgurken

Vegetarischer Hit à.....25.50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit würziger
Tapenade und serviert mit Tomatensalsa
und Grana Padano

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen
Rösti Walliser Art mit Tomaten und
Raclettekäse gratiniert.....23.50 VT
Saisonaler bunter Gemüseteller.....28.50 VE
Hausgemachte Egliknusperli aus der
Schweiz, 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,
wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem
original Silbertöpfli serviert, dazu eine
goldbraun gebratene Rösti & Marktgemüse.... 43.50 NT
*auch vegetarisch mit Quorn oder
vegan mit Quorn & Sojacreme 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