

Mittagskarte

TISCHZETTEL

Weinstube 1923

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 14. September 2026

Paniertes Schweinsschnitzel (CH) mit Preiselbeersauce an der Seite, dazu Pommes und Marktgemüse

Dienstag, 15. September 2026

Pouletsteak (CH) auf einer Béchamelkäsesauce, serviert mit Bratkartoffeln und Lauchjulienne

Mittwoch, 16. September 2026

Rindsvoressen (CH) an dunkler und kräftiger Sauce, dazu gibts Spätzli und glasierte Rüebli

Donnerstag, 17. September 2026

Schweinsbraten (CH) aus dem Ofen an Rosmarinjus, dazu Pappardelle & Broccoli

Freitag, 18. September 2026

Wolfsbarschfilet (TR) auf einer Kürbissauce, mit Weissweinrisotto und Peperoniwürfeln serviert

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Rüeblicrème mit Croutons
Di.....Gemüsebouillon mit Blumenkohlrösli
Mi.....Kürbiscrème mit grünem Öl
Do.....Klare Gemüsebouillon mit Selleriestreifen
Fr.....Randencreme mit Sauerhalbrahm

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 14. September 2026

Hausgemachte Randenquiche auf Tomatensauce, mit Blattsalat an italienischem Dressing

Dienstag, 15. September 2026

Tagliatelle an klarer Waldpilzsauce mit Fenchelstreifen und garniert mit Minze

Mittwoch, 16. September 2026

Chässpätzli serviert mit Röstzwiebeln und dazu reichen wir Apfelmus

Donnerstag, 17. September 2026

Mit Zitronenvinaigrette mariniertes Grillgemüse, dekoriert mit Fetakäse

Freitag, 18. September 2026

Am Stück gebackener Butterkürbis an Honigsauce und Tasmanpfeffer, serviert mit Brunnenkresse

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
Gebratenes Lammkotelett (CH) an dunkler
Portweinsauce, serviert mit Weissweinsriostto
und grünen Bohnen im Speckmantel (CH)

Vegetarischer Hit à.....25.50
Spinatagliatelle an würziger Kürbissauce,
serviert mit glasierten Marroni und dazu
geriebener 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 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,
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