

Herzlich Willkommen im Unterdorf

Schön, dass Du bei uns bist. Dein Besuch bedeutet uns viel,
und wir möchten uns schon jetzt dafür bedanken. Ob Lob,
Anregungen oder Kritik – wir sind jederzeit für Dich da,
persönlich oder per E-Mail unter info@wirtschaft-unterdorf.ch.

Tisch Reservationen nehmen wir gerne über unser
Reservationssystem oder per Telefon entgegen.

Wirtschaft Unterdorf
Katzenseestrasse 15, 8046 Zürich
+41 44 371 63 11
www.wirtschaft-unterdorf.ch
info@wirtschaft-unterdorf.ch

Öffnungszeiten:

Restaurant

Montag:	Ruhetag
Dienstag – Samstag:	11.00 – 23.00
Sonntag:	11.00 – 21.00

Küche

Montag:	Ruhetag
Dienstag – Samstag:	11.30 – 22.00
Sonntag:	11.30 – 20.00

Infos zur Angebotskarte:

Mitgebrachter Wein

Für mitgebrachten Wein berechnen wir ein Zapfengeld von 36.00 CHF.

Kennzeichnungen bei Speisen

vegetarisch
vegan
glutenfrei
laktosefrei



Unsere hausgemachten Salatsaucen

Französisch = laktose- und glutenfrei
Italienisch = vegan, laktose- und glutenfrei

Kleine Portionen

Kleine Portionen sind bei den meisten Gerichten verfügbar und kosten 4.00 CHF weniger.

Fleisch-, Eier- & Fischdeklaration

Produkt

Poulet, Kalb, Rind, Schwein, Wurstware
Schinken, Rohschinken, Salami, Eier
Pferd
Fisch

Herkunft

Schweiz
Schweiz
Argentinien
Europa

Gebäckdeklaration

Produkt

Brot, Gipfeli, Nussgipfeli, Schoggigipfeli
Toastbrot

Schweiz
Österreich

Für Informationen zu Allergenen Stoffen wende Dich bitte an unser Team - wir helfen dir gerne weiter.

Beilagen

Beilagenänderungen: + 3.00 CHF
Zweite Beilage: + 6.00 CHF

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer.

Speisen

Suppen

Beschreibung	Zusatz	Preis
Tagessuppe (Di-Fr)	Klein: Gross:	7.50 10.50
Hausgemachte Rindsbouillon	Mit Flädli oder Eigelb	9.50
Weissweincremesuppe		10.50

Vorspeisen

Beschreibung	Zusatz	Preis
UD-Plättli zum Teilen für Zwischendurch oder als Hauptgang	mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Rauchschinken, Hartkäse, frischem Brot und Butter	28.50
Kleines Rindstatar	Mit Toast und Butter: Zusätzlich verfeinert mit Cognac oder Whiskey:	24.50 26.50

Salate

Beschreibung	Zusatz	Preis
Grüner Salat 	Blattsalat 	9.50
Gemischter Salat 	frischer Blattsalat mit abwechslungsreichen Gemüsesalaten 	10.50
Nüsslisalat (saisonal) 	Klassisch:  Mit Ei:  Mit Speck: Mit Ei & Speck:	10.00 12.50 14.50 16.50
Joelle's Salatteller mit Blattsalat, Parmesansplitter, Olivenöl, Balsamico, Zwiebeln, Salatkernemischung, Apfelschnitze (Auf Wunsch mit frischem Chili)	Klassisch:  Mit Ei: Mit Pouletbrust:	18.50 21.00 26.50

Frische Pinsa

Beschreibung	Zusatz	Preis
Alle Pinsa sind belegt mit frischem, saftigem Mozzarella, zupffrischem Basilikum und hausgemachtem Tomaten-Sugo wie bei Nonna	Pinsa Margherita	26.50
	Mit frisch aufgeschnittenem Salami-Milano	27.50
	Mit würzigem Bündner Rohschinken	28.50
	Mit saftigem Schinken und frischen Champignons	28.50



Fleisch

Beschreibung	Zusatz	Preis
Geflügel:		
10 Stk. Pouletflügeli	Mit unserem Hausgewürz	27.50
6 Stk. Pouletflügeli mit Pommes	Mit unserem Hausgewürz	25.50
1/2 Poulet im Körbli mit Pommes	An sämiger Haussauce (mild oder Scharf)	24.50



Schwein:

Rahmschnitzel	Mit Pommes	29.50
Schweinsschnitzel paniert	Mit Pommes	28.50
Schweinssteak an Pfeffersauce	Mit hausgemachte Spätzli	29.50
Cordon Bleu mit Pommes	Klassisch: Hawaii (mit Ananas): Gorgonzola:	33.50 35.50 36.50
Buurebratwurst mit hausgemachter	Zwiebelsauce und Pommes frites	25.50

Kalb:

Schnitzel nach Wiener Art mit	Preiselbeeren, dazu Pommes	43.50
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	Mit hausgemachter Butterrösti	41.50
Cordon Bleu mit Pommes (enthält Schinken)	Klassisch: Hawaii (mit Ananas): Gorgonzola:	46.50 48.50 49.50
Haus-Geschnetzelte Kalbs-Leber	mit Apfel, Zwiebeln, Kräutern mit Butterrösti	37.50
Haus-Geschnetzelte Kalbs-Leber nach UD-Art	mit unserem hausgemachtem Jus dazu Butterrösti	39.50



Beschreibung	Zusatz	Preis
Rind:		
Grosses Rindstatar	Mit Toast & Butter	29.50
Entrecote ca. 200g. mit Pommes	Café des Paris Sauce	47.00
G'Hackets mit Hörnli	100% Rindfleisch	25.50
Fisch:		
Fischknusperli (Egli)	Mit Salzkartoffeln & hausgemachte Tartarsauce	31.50
Vegetarisch & Vegan:		
Hausgemachter Spätzli Gratin	Mit Gemüse 	24.50
Walliser-Rösti Pfanne 	Mit Tomaten, Raclette-Käse & Spiegelei 	25.50
Älpler Magronen	Kartoffeln, Rahm, Hauskäse, Röstzwiebeln & Apfelmus 	27.50
Bunter saisonaler Gemüseteller (Auf Wunsch vegan, gluten-, & laktosefrei)	Mit Salzkartoffeln: 	27.00
	+ Spiegelei: 	29.50
Beilagen:	Pommes, Teigwaren, hausgemachte Spätzli, hausgemachte Rösti, Gemüse	8.00
Hausgemachte Saucen:		
Diverse warme Saucen	Pfeffer-, Rahmsauce & Haussauce	4.00
Tartar & Knoblauch		2.00

26 Kantön – 26 Gerichte:

Wöchentlich oder monatlich wechselnd Fragen Sie unser Team, in welchem Kanton wir uns gerade befinden.

Chäsfondue Okt.- Feb.

Ab 2 Personen:

Hausmischung
(pro Person 300 g.)

Appenzeller Käse, Gruyère,
Bergkäse, Friburger Vacheron

34.50



Schabziger Fondue
(pro Person 300 g)

Appenzeller Käse, Gruyère,
Bergkäse, Friburger Vacheron
Schabziger Käse

34.50

Auf Wunsch mit

Geschwellte Kartoffeln
Cornichons, Silberzwiebeln &
Maiskölbchen

+6.00

+6.00