

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 Winter:

Restaurant

Montag:	Ruhetag
Dienstag – Samstag:	11.00 – 22.00
Sonntag:	11.00 – 21.00

Küche

Montag:	Ruhetag
Dienstag – Samstag:	11.30 – 21.30
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 einigen Gerichten möglich und kosten 4.00 CHF weniger.

Fleisch-, Eier- & Fischdeklaration

Produkt	Herkunft
Poulet, Schwein, Kalb, Wurstware	Schweiz
Schinken, Rohschinken, Salami, Eier	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Pferd	Argentinien
Fisch	Europa

Gebäckdeklaration

Produkt	
Brot, Gipfeli, Nussgipfeli, Schoggigipfeli	Schweiz
Toastbrot	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. 8.1% Mehrwertsteuer.

Speisen

Suppen

Beschreibung	Zusatz	Preis
Tagessuppe (Di-Fr)	klein: gross:	7.50 10.50
Hausgemachte Rindsbouillon	mit Flädli oder Eigelb	9.50
Weissweincremesuppe		12.50

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:	25.50 27.50

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:	10.50 +2.50 +4.00 +6.50
Wurst-Käse-Salat	einfach garniert	20.50 26.50
Joelle's Salatteller mit Blattsalat, Parmesansplitter, Olivenöl, Balsamico, Zwiebeln, Salatkernemischung, Apfelschnitze (Auf Wunsch mit frischem Chili)	als Vorspeise	12.50
	klassisch als Hauptspeise: mit Ei: mit Pouletbrust:	19.50 +2.50 +8.00

Frische Pinsa

Beschreibung

Alle Pinsa sind belegt mit frischem, saftigem Mozzarella, zupffrischem Basilikum und hausgemachtem Tomaten-Sugo wie bei Nonna

Zusatz

Pinsa Margherita mit frisch aufgeschnittenem Salami-Milano mit würzigem Bündner Rohschinken mit saftigem Schinken und frischen Champignons	 VEGETARISCH	26.50 27.50 28.50 28.50
---	---	----------------------------------

Fleisch

Beschreibung

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)	25.50

Zusatz

 GLUTEN FREE	27.50 25.50 25.50
---	-------------------------

Schwein:

Rahmschnitzel	mit Spätzli	29.50
Schweinsschnitzel paniert	mit Pommes	28.50
Schweinssteak an Pfeffersauce	mit Spätzli	31.50
Cordon Bleu mit Pommes	klassisch: Hawaii (mit Ananas): Gorgonzola:	33.50 35.50 36.50

Kalb:

Schnitzel nach Wiener Art mit Geschnetzeltes nach Zürcher Art	Pommes, dazu Preiselbeeren mit hausgemachter Butterrösti	43.50 41.50
Cordon Bleu mit Pommes (enthält Schinken)	klassisch: Hawaii (mit Ananas): Gorgonzola:	46.50 48.50 49.50
Kalbs-Leber klassisch	mit Apfel, Zwiebeln, Kräutern mit Butterrösti	37.50



Beschreibung	Zusatz	Preis
Rind:		
Grosses Rindstatar	mit Toast & Butter	31.50
Rindsfilet 200g. mit Kroketten	dazu hausgemachte Kräuterbutter	53.50
G' Hackets mit Hörnli	100% Rindfleisch	25.50
Fisch:		
Fischknusperli (Egli)	mit Salzkartoffeln & hausgemachte Tartarsauce	31.50
Vegetarisch & Vegan:		
Weissweinrisotto mit Champignons	& Kräutersaitlingen auf Wunsch mit Kalbfleischstreifen	28.50 +9.00
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: dazu Spiegelei:	27.50 +2.50
Beilagen:		
Pommes, Teigwaren, hausgemachte Spätzli, hausgemachte Rösti, Kroketten, Gemüse, Salzkartoffeln		
Hausgemachte Saucen:		
Diverse warme Saucen Tartar & Knoblauch	Pfeffer-, Rahmsauce & Haussauce	4.00 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.)

Auf Wunsch mit



Appenzeller Käse, Gruyère,
Bergkäse, Friburger Vacheron

34.50

Geschwellte Kartoffeln
Cornichons, Silberzwiebeln &
Maiskölbchen

+6.00

+6.00