

Herzlich Willkommen im Unterdorf

Das kleine Beizli, wo man sich duzt und wohlfühlt!
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:

Züriwasser

Die Abgabe von Züriwasser ist eine gastgewerbliche Dienstleistung. Für Personalkosten, Gläser, Reinigung usw. berechnen wir:

2.00 CHF für 3 dl

3.00 CHF für 5 dl

Mitgebrachter Wein

Für mitgebrachten Wein berechnen wir ein Zapfengeld von 36.00 CHF.

Kennzeichnungen bei Speisen

Vegi = Vegetarisch

V = Vegan

GL = Glutenfrei

L = Laktosefrei

Kleine Portionen

Kleine Portionen sind bei den meisten Gerichten verfügbar und kosten 10% weniger.

Fleischdeklaration

Produkt

Rind, Poulet, Kalb,
Schwein, Eier

Herkunft

Schweiz aus der Region

Unsere Pouletflügeli, das $\frac{1}{2}$ Poulet im Chörbli stehen im Zentrum unseres Angebots. Frische Zubereitung und höchste Qualität sind uns dabei besonders wichtig. Je nach Grösse kann die Zubereitungszeit bei normalem Betrieb etwa 20 bis 30 Minuten betragen.

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

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:	7.00
	Gross:	10.50
Hausgemachte Rindsbouillon	Mit Flädli oder Eigelb	8.50
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 Rindstartar	Mit Toast und Butter: Zusätzlich verfeinert mit Cognac oder Whiskey:	21.50 23.50
Gebackene Zucchini Blüten (V)	Mit Hausdip	15.50

Salate

Beschreibung	Zusatz	Preis
Grüner Salat	Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	Randen weiss & rot, Gurken, Rüebli, Mais, Blattsalat & Tomaten	10.50
Nüsslisalat	Klassisch: Mit Ei: Mit Speck: Mit Ei & Speck:	10.50 12.50 14.50 16.50
Joelle's Salatteller mit Blattsalat, Parmesansplitter, Olivenöl, Balsamico, Zwiebeln, Salatkernemischung, Apfelschnitze, (Auf Wunsch mit Chili)	Klassisch: Mit Ei: Mit Pouletbrust:	18.50 20.50 25.50

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 Mozzarella di Bufala D.O.P.	28.50
	Mit saftigem Schinken und frischen Champignons	28.50

FleISch

Beschreibung	Zusatz	Preis
Geflügel:		
Pouletflügeli à discretion	Mit unserem Hausgewürz	34.50
6 Stk Pouletflügeli mit Pommes	dazu 1x hausgemachte Knoblisauce	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	26.50
Schweinssteak an Pfeffersauce	Mit hausgemachte Spätzli	29.50
Cordon Bleu mit Pommes & Gemüse	Klassisch:	33.50
	Hawaii (mit Ananas):	34.50
	Gorgonzola:	36.50
Buurebratwurst mit hausgemachter	Zwiebelsauce und Pommes frites	25.50

Kalb:

Schnitzel nach Wiener Art mit	Preiselbeeren, Gemüse & Pommes	43.50
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	Mit Butterrösti	41.50
Cordon Bleu mit Pommes & Gemüse (enthält Schinken)	Klassisch:	46.50
	Hawaii (mit Ananas):	47.50
	Gorgonzola:	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 Rindatartar	Mit Toast & Butter	29.50
Entrecote ca. 200g. mit Pommes	Café des Paris Sauce	47.00
Pferd:		
Pferdefilet ca. 200g. mit Pommes	An Pfeffersauce	46.00
Fisch:		
Fischknusperli (Egli)	Mit Spinat, Salzkartoffeln & hausgemachte Tartarsauce	29.50
Vegetarisch & Vegan:		
Hausgemachter Spätzli Gratin (Vegi)	Mit Gemüse	24.50
Walliser-Rösti Pfanne (Vegi)	Mit Tomaten, Raclette-Käse & Spiegelei	25.50
Älpler Magronen (Vegi)	Kartoffeln, Rahm, Hauskäse, Röstzwiebeln & Apfelmus	27.00
Gebackener Blumenkohl (V)	Garniert mit Zwiebeln & Kapern an einer Kräuter-Vinaigrette & Hausdip	24.50
Bunter saisonaler Gemüseteller (V)	Mit Salzkartoffeln:	26.50
	+ Spiegelei (Vegi):	29.00
Beilagen:	Pommes, Teigwaren, Spätzli, Gemüse	8.00
Hausgemachte Saucen:		
Warme Saucen	Pfeffer-, Rahmsauce & Hausssauce	4.00
Tartar & Knoblauch		2.00
Weitere Saucen		2.00

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	+6.00
	Cornichons, Silberzwiebeln & Maiskölbchen	+6.00

26 Kantön - 26 Gerichte:

Wöchentlich oder monatlich
wechselnd

Fragen Sie unser Team, in welchem
Kanton wir uns gerade befinden.