

SPEISEKARTE

Willkommen in der Wirtschaft Unterdorf
im alten Dorfkern von Zürich Affoltern

Wir freuen uns, Sie mit unseren regionalen und frisch zubereiteten
Schweizer- & Gratin-Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Mit schönen rustikalen Räumlichkeiten bis zu 60 Sitzplätzen,
bieten wir unseren Gästen eine wunderbare heimelige Atmosphäre an.
Und erleben Sie im Sommer die herrliche Gartenwirtschaft im UD.
Unter schattenspendenden Platanen finden Sie Platz für bis zu 120 Personen.

Guten Appetit wünschen Ihnen
Ihre Gastgeber Roly Bünter, Christian Jäggli & das ganze Unterdorf Team



hausgemachte Suppen

Bouillon mit Ei (A)		Fr. 8.50 🍷
Tomatencremsuppe		Fr. 9.50 🍷🍃🍷
Weinschaumsuppe mit Blätterteig Grissini (AGO)		Fr. 9.50 🍷🍃🍷
Heusuppe (Heu vom Nachbarn) (AGO)		Fr. 9.50 🍷🍃🍷
Tagessuppe auf Anfrage	Fr. 6.00 /	Fr. 8.50

aus dem Garten

Hausgemachte Salatsaucen werden mit "italienisch Mo)" 🍷🍃 und "französisch" 🍷🍃 (CGLM) serviert

Menüsalat grün oder gemischt		Fr. 6.00 🍷🍃🍷
Grüner Blattsalat		Fr. 9.50 🍷🍃🍷
Gemischter Salat assortiert		Fr. 10.50 🍷🍃🍷
Salatteller mit Ei (C)		Fr. 19.50 🍷🍃🍷
Tomatensalat mit Zwiebeln		Fr. 10.50 🍷🍃🍷
Tomatensalat mit Mozzarella		Fr. 15.50 🍷🍷

kalte Speisen

Wurstsalat einfach / garniert	Fr. 16.50 /	Fr. 21.50
- mit Käse einfach / garniert (G)	Fr. 19.50 /	Fr. 24.50
Thonsalat einfach / garniert (D)	Fr. 19.50 /	Fr. 24.50 🍷
UnterDorfsalat mit gebratenen Pouletbruststreifen, pikanter Orangen-Curry-Mayonnaise und Früchten		Fr. 25.50 🍷
UD-Teller mit Vorderschinken*, Salami, Speck, Schwarzwälder Schinken und Käse (C)		Fr. 25.50 🍷
Speck am Stück oder geschnitten		Fr. 19.50 🍷
Rindstatar kleine Portion / große Portion (ACFGMO)	Fr. 20.50 /	Fr. 27.50 🍷🍃
- mit Cognac oder Whisky (O)		Fr. 3.00

Der neue Trend: Was ist Pinsa?

Im alten Rom wurde die Pinsa aus verschiedenen Getreidesorten zubereitet, vermischt mit Wasser und Salz. Ihren Namen hat die Pinsa vom lateinischen Wort „pinsere“, was so viel heißt wie zerquetschen oder zerdrücken und sich auf das zerdrückte Getreide bezieht, das zur Herstellung verwendet wurde.

Für die Verwendung werden Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl verwendet sowie Hefe, Salz, Öl und Wasser. Während das Sojamehl den Teig schön fest machen soll, ist das Reismehl für die Leichtigkeit verantwortlich und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und die Bekömmlichkeit.

Die Pinsa liegt darin, dass der Teig sehr lang geht: Bis zu 120 Stunden ruht der Teig im Kühlschrank, mindestens aber 24 Stunden. So soll er vollständig aufgehen und die Pinsa wird besonders bekömmlich und leicht verdaulich, weil es im Magen nicht mehr zu Gärungsprozessen kommt.

Pinsa Classico (Grundbasis)_(AFOS)

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Fr. 19.50

jede weitere Zutat

- Greyerzer- Appenzeller- Raclette- Mozzarella Fr. 5.00
- Tomaten- Kapern- Chili- Knoblauch- Zwiebeln- Rosmarin- Oregano, Oliven Fr. 2.00
- Gebratener Speck- Vorderschinken- Salami- Mostbröckli- Rohschinken Fr. 3.00
- Sardellen- Thunfisch- Pouletstreifen- Bolognese Fr. 3.00
- Auberginen- Zucchini- Champignons- Kartoffelscheiben- Spiegelei- Knoblauch Fr. 2.00
- Broccoli- Zwiebeln- Peperoni- Baumnüsse- Birnen- Ananas Fr. 2.00



einfach nur so

Bauern- oder Kalbsbratwurst (GO) mit Zwiebelsauce und Beilage nach Wahl	Fr. 21.50
Gemüseteller mit Spiegelei (CG)	Fr. 21.50 ✓🍌
Eglichenusperli mit Sauce Remoulade, Salzkartoffeln und Spinat ⁰ (AGOD)	Fr. 26.50 🍌
Käseschnitte mit Schinken, Tomaten, Hauskäse und Ei ⁰ (ACOS)	Fr. 24.50
Knoblauchbrot (AC)	Fr. 7.50 ✓🍌
Indisches, pikantes Gemüsecurry im Reisring	Fr. 24.50 ✓
- mit Papadam und Sauerrahm 🍌	
Gemüsecrepes mit Tomaten Rahmsauce und Mozzarella	Fr. 19.50 ✓
Quorn Geschnetzeltes an Cantadou Rahmsauce	Fr. 26.50 ✓
- mit Gemüse und Beilage nach Wahl	

Pasta

Spaghetti Napoli ⁰ (AC)	Fr. 17.50 ✓🍌
Spaghetti Bolognese ⁰ (AOH)	Fr. 20.50 🍌
Älplermagronen mit Schmelzzwiebeln und Apfelmus ⁰ (AC)	Fr. 19.50 ✓
Gehacktes und Hörnli ⁰ (A)	Fr. 21.50
Chähörnli mit Röstzwiebeln und Brösmeli mit Apfelmus	Fr. 21.50 ✓

Cordon Bleu's ab 250 gr. 31.50 / 350 gr. 37.50

vom Schwein oder Poulet, vom Kalb plus Fr. 15.00

mit Beilagen nach Wahl & Gemüse

Nudeln, Spaghetti, Bratkartoffeln, Gemüse, Salat, Kroketten,
Spätzle 🍌, Reis, Pommes oder Rösti

- **Unterdorf**, mit Speck, Appenzeller, und Zwiebeln (ACOS)
- **Mexikanisch**, mit Vorderschinken, Chili, Peperoni und Appenzeller (ACOS)
- **Chnobli**, mit Vorderschinken, Knoblauch und Greyerzer (ACOS)
- **Sternenberg**, mit Schwarzwälder Schinken, Raclette Käse und Paprika (ACOS)
- **Walliser**, mit Vorderschinken, Raclette Käse, Tomatensauce und Tomaten (ACOS)
- **Oeuf**, mit Vorderschinken, Greyerzer und Hartgekochtes Ei (ACOS)
- **Appenzeller**, Mostbröckli, und Appenzeller (ACOS)
- **Bauern**, mit Speck und Greyerzer (ACOS)
- **Förster**, Champignons, Vorderschinken und Greyerzer (ACOS)
- **Italiano**, Salami, Vorderschinken, Oregano, Tomatensauce und Mozzarella (ACGO)

vom Kalb

mit Beilagen nach Wahl & Gemüse

Wienerschnitzel ⁰ (ACFG)	Fr. 38.50 🍀
Rahmschnitzel ⁰ (ACFGO)	Fr. 38.50 🍀
Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce ⁰ (ACFGO)	Fr. 36.50 🍀
Geschnetzelte Leber mit Apfel und Zwiebeln (HG)	Fr. 33.50 🍀🍀

vom Rind

mit Beilagen nach Wahl & Gemüse

Filetwürfel Stroganoff ⁰ (AFGO)	Fr. 39.50 🍀
Rinderfilet 200 gr. mit Knoblauchschaum (A-S)	Fr. 47.50 🍀🍀

vom Schwein

mit Beilagen nach Wahl & Gemüse

Schnitzel paniert ⁰ (ACFG)	Fr. 26.50 🍀
Rahmschnitzel ⁰ (ACFGO)	Fr. 26.50 🍀

Poulet aus dem Ofen

Mischtchraterli (ca. 45 min.) mit Pommes

mit Rosmarin und Salbei, frischen Peperoncini
oder mit Knoblauch

Fr. 28.50 🍀🍀

7 Pouletflügeli aus dem Ofen mit Pommes (AS)

serviert mit Knoblauchschaum und BBQ Sauce

Fr. 23.50 🍀🍀

Frittierte Pouletbruststreifen auf gemischtem Salat, BBQ Sauce (AC)


Fr. 19.50

Pouletbrust ⁰ - paniert mit Beilage nach Wahl & Gemüse
- nature mit Beilage & Knoblauchschaum (AS)

Fr. 28.50 🍀

Fr. 27.50 🍀

Beilage nach Wahl

Nudeln, Spaghetti, Bratkartoffeln, Gemüse, Salat, Kroketten,
Spätzli , Reis, Pommes oder Rösti

Jede weitere Beilage	plus	Fr. 6.00
Saucen: Tomatensauce, Rahmsauce, Bratensauce	plus	Fr. 5.00
Knoblauchschaum oder BBQ Sauce	plus	Fr. 3.00

Deklaration

Auf Wunsch werden Ihre Gerichte Lactose- und / oder Glutenfrei zubereitet.
Alle unsere Speisen werden mit HOLL Rapsöl gebraten und frittiert.

 Vegetarisch  Glutenfrei  Laktosefrei

0 Auch als kleine Portion erhältlich - minus Fr. 3.00

Alle Grammangaben entsprechen dem Gewicht **vor** der Zubereitung.

Hahnenwasser: Die Abgabe von Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Dienstleistung für Personalkosten, Gläser, Reinigung usw. Hierfür berechnen wir Fr. 2.50 für 3 dl und Fr. 3.50 für 5 dl.

Ab einer 5 dl Wein Konsumation ist ein ½ Liter Hahnenwasser im Preis inbegriffen.

Für selbst mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 35.00

Unsere Handelspartner und Fleischdeklaration:

Gemüse und Salate: Reust

Schwein, Kalb und Poulet: Mèrat, Schweiz und Region

Rind: Mèrat, Züribieter

Wild: Mèrat, Österreich und Neuseeland

Fisch: Dörig & Brandl (deklaration auf Anfrage)

Schweins,- Kalbsbratwurst und Metzgete: Billy Bodmer, Buchs

Käse und Milchprodukte: Saviva, Schweiz

Eier: Geflügelhof Inauen, Oberdürnten

Weitere Partner: Saviva, H&R Servietten, Froneri, Stardrinks, St. Georg Kellerei, Dettling & Marmot

Liebe Gäste, wir sind verpflichtet die Allergenen Stoffe zu deklarieren:

A: Glutenhaltige Getreide, **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fisch, **E:** Erdnüsse, **F:** Sojabohnen,

G: Milch, **H:** Hartschalenobst, **L:** Sellerie, **M:** Senf, **N:** Sesamsamen, **O:** Schwefeldioxid und Sulfite,

P: Lupinen (Bohnsamen), **R:** Weichtiere, Unsere Käseauswahl: Hartkäse **S**, Raclette, Mozzarella **G**

Für weitere Informationen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter!

* Kann mit Hormonen versetzt sein.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.