



WEISSES RÖSSLI

MENU

Entscheiden Sie hier, wie gross Ihr Appetit ist und wählen Sie auf den nächsten Seiten, worauf Sie Lust haben. Die Portionen werden nach Anzahl der Gänge angepasst.

Im Preis enthalten sind:

Hausgemachtes Brot, Wasser à discrétion und Kaffee/Tee

2 Gänge zu CHF 67

Vorspeise | Hauptgang

3 Gänge zu CHF 79

Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4 Gänge zu CHF 97

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert

5 Gänge zu CHF 109

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse und Dessert

Zusätzlicher Zwischengang CHF 20

Fällt Ihnen die Wahl schwer?

Kein Problem, unser Küchenchef Mathieu Bacon stellt Ihnen gerne ein passendes Menu Surprise zusammen.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | info@weisses-roessli.ch



WEISSES RÖSSLI

VORSPEISEN

auch als Zwischengang erhältlich

Kürbissuppe

Kürbis Chutney | Kürbiskernöl | Kürbiskerne



Sellerie

Randen | Steinpilze | Piquillo



Pulpo

Granny Smith | Chorizo Iberico | Kräutersalat

Hausgeräucherter Lachs

Sauerkraut | Crème fraîche | Feigen | Dill

Foie gras (+ CHF 5)

Quitten | Haselnuss

Passend zur Foie gras empfehlen wir ein Glas Süsswein:

LIEBLING – AOC Zürich

5cl CHF 8.50

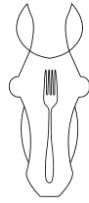
Schwarz, Zürich

Rössli-Tatar (handgeschnitten)

Rindstatar | Eierschwämmli | Zwetschgen | Herbst Trüffel

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | info@weisses-roessli.ch



WEISSES RÖSSLI

HAUPTGÄNGE

auch als Zwischengang erhältlich (ausser Rehrücken)

Mathieu's Bäggli (+ CHF 6)

Kalbsbäggli | Polenta | Catalogna | Schalotten | Pesto Rosso

Rehrücken (+ CHF 8)

Spätzli | Wirsing | Steinpilze | Dörrbirne | La Flor Schokoladenjus

Pfeffer nach Angebot

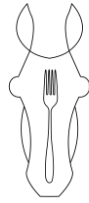
Spätzli | Rotkraut | Marroni | Cranberries

Heilbutt

Pastinaken | Winterspinat | Physalis | Kaviarlimetten

Linsen

Grüne Tahini Sauce | Escabeche



WEISSES RÖSSLI

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

Käseteller

Schweizer Käse | Chutney | Hausgemachtes Sauerteig-Früchtebrot

Marroni

Honig

Brownie -Hacienda Limon 74% Cacao-

Camu-Camu | Kokos | Cacao

Safran Birne

Weisse Schokolade | Erdnuss

Glace & Sorbet-Kugeln (hausgemacht)

Fragen Sie unser Team

Passend zu Ihrem Dessert oder Käse empfehlen wir Ihnen, ein Glas Süsswein:

LIEBLING – AOC Zürich	5cl CHF 8.50
Schwarz, Zürich	
SCACCOMATTO – ALBANA	5cl CHF 15.00
Zerbina, Romagna	
MOSCATO D'ASTI	37.5cl CHF 36.00
La Morandina, Piemonte	

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | info@weisses-roessli.ch



WEISSES RÖSSLI

MENU

This is where you decide how hungry you are and choose what you feel like.

The portion sizes will depend on the number of courses you ordered.

Included in our menu price are:

Homemade bread, unlimited water and coffee/tea

2 courses for CHF 67

Starter | Main course

3 courses for CHF 79

Starter | Main course | Cheese or dessert

4 courses for CHF 97

Starter | Intermediate course | Main course | Cheese or dessert

5 courses for CHF 109

Starter | Intermediate course | Main course | Cheese and dessert

Additional entrée CHF 20

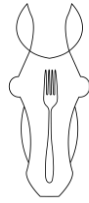
Do you have difficulty deciding?

No problem, our head chef Mathieu Bacon will prepare a menu surprise for you.

All prices are in CHF incl. VAT

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | info@weisses-roessli.ch



WEISSES RÖSSLI

STARTERS

Also available as entrée

Pumpkin soup

Pumpkin chutney | Pumpkin-seed-oil | Pumpkin seeds



Celery

Beetroot | boletus | piquillo



Pulpo

Granny smith | chorizo iberico | herb salad

Smoked salmon

Sauerkraut | crème fraîche | figs | dill

Foie gras (+ CHF 5)

Quince | hazelnut

Feel free to enjoy a glass of sweet wine with the Foie gras:

LIEBLING – AOC Zürich

5cl CHF 8.50

Schwarz, Zürich

Rössli-Tatar (hand cut)

Beef tartar | chanterelles | plums | autumn truffle

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | info@weisses-roessli.ch



WEISSES RÖSSLI

MAIN COURSES

Also available as entrée (except for the venison)

Mathieu's Bäggli (+ CHF 6)

Veal cheeks | polenta | catalogna | shallot

Venison (+ CHF 8)

Spätzli | savoy cabbage | boletus | dried pear | la flor chocolate jus

Hunters choice of the day

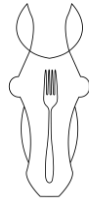
Spätzli | red cabbage | chestnuts | cranberries

Halibut

Parsnips | winter spinach | physalis | finger limes

Lentils

Green tahini sauce | escabeche



WEISSES RÖSSLI

CHEESES AND DESSERTS

Cheese platter

Swiss cheese | chutney | homemade sourdough fruit bread

Chestnut

Honey

Brownie -Hacienda Limon 74% Cacao-

Camu-camu | coconut | cacao

Saffron pear

White chocolate | peanut

Ice cream & sorbet scoops (homemade)

Please ask the staff

Feel free to enjoy a glass of sweet wine with your dessert or cheese platter:

LIEBLING – AOC Zürich	5cl CHF 8.50
Schwarz, Zürich	
SCACCOMATTO – ALBANA	5cl CHF 15.00
Zerbina, Romagna	
MOSCATO D'ASTI	37.5cl CHF 36.00
La Morandina, Piemonte	

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | info@weisses-roessli.ch