



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.

2 Gänge zu CHF 73 / *Getränkbegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 28*
Vorspeise | Hauptgang

3 Gänge zu CHF 88 / *Getränkbegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 40*
Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4 Gänge zu CHF 110 / *Getränkbegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 52*
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert

5 Gänge zu CHF 125 / *Getränkbegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 65*
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse | Dessert

Zusätzlicher Zwischengang CHF 22

Fällt Ihnen die Wahl schwer?

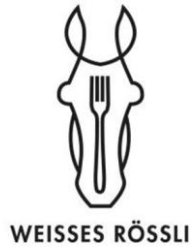
Kein Problem, unser Küchenchef Ivan Capo stellt Ihnen gerne ein passendes 'Chef's Choice' Menü zusammen.

Wir berechnen eine Züri-Wasser Pauschale (mit oder ohne Kohlensäure)
von CHF 5.50 pro Person a discrétion.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Weisses Rössli

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



VORSPEISE

auch als Zwischengang erhältlich

Rande

Johannisbeere | Hüttenkäse | Curry | Fichte

Auf Wunsch auch vegan erhältlich



Langustino (+ 6,-)

Salmorejo | Vanille | Crème Fraîche | Nduja

Pulpo

Harissa | Tomate | Endivie | Taggiasche Olive

Ivan's Caramella vom Rind

Bärlauch | Jus | Taralli

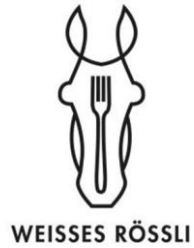
Erbse

Aubergine | Kohlrabi | Ziegenkäse | Kokosnuss | Brunnenkresse

Weisser Spargel

Estragon | Sauce Hollandaise

mit Jamón Ibérico (+ 12,50)



HAUPTGANG

Ossobuco

Safran Arancini | Kapern

Alpstein Poulet Terrine - nur für 2 Personen

Bergkartoffel | Trüffel | Lattich | Piccadilly-Tomate | Schwarzer Knoblauch

Wolfsbarsch

Weisse Bohne | Frühlingszwiebel | Zitronen Beurre Blanc

Risotto

Artischocke | Parmesan 48 Monate gereift

Auf Wunsch auch vegan erhältlich





WEISSES RÖSSLI

KÄSE UND SÜSSPEISE

Käseteller

Schweizer Käse | Chutney | Hausgemachtes Sauerteig-Früchtebrot

Schokolade

Haselnuss | Vanille

Baba au Rhum

Chantilly | Honig-Lavendel Glace

Rhabarber Garten

Merengue | Oxalis

Auf Wunsch auch vegan erhältlich



Hausgemachte Glace | Sorbet

Fragen Sie gerne unser Team

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

PASSITO DI NOTO DOC
Moscato, Planeta, Sizilien

5cl CHF 9.50

MOSCATO D'ASTI DOCG
La Morandina, Piemont

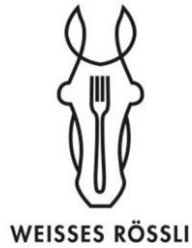
37.5cl CHF 36.00

ELMSFEUER RHUBARB
Rhababer Wein, Andersen, Dänemark

10cl CHF 13.50

Weisses Rössli

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



MENU

Here you decide how hungry you are and on the next pages, what you would like to eat.
The portion sizes will be adjusted according to the number of courses you order.

2 courses for CHF 73 / *drinks pairing with or without alcohol CHF 28*
Starter | Main course

3 courses for CHF 88 / *drinks pairing with or without alcohol CHF 40*
Starter | Main course | Cheese or dessert

4 courses for CHF 110 / *drinks pairing with or without alcohol CHF 52*
Starter | Intermediate course | Main course | Cheese or dessert

5 courses for CHF 125 / *drinks pairing with or without alcohol CHF 65*
Starter | Intermediate course | Main course | Cheese | Dessert

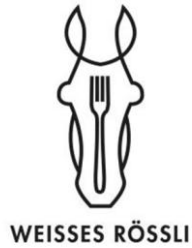
Additional course CHF 22

You can not decide?

No problem, our head chef Ivan Capo will prepare a 'chef's choice' menu for you.

We charge CHF 5.50 per person for unlimited Züri-Water (still and sparkling)

All prices are in CHF incl. VAT



STARTER

Also available as intermediate course

Beetroot

Redcurrant | cottage cheese | curry | spruce

Vegan option possible



Langoustine (+ 6,-)

Salmorejo | vanilla | crème fraîche | nduja

Pulpo

Harissa | tomato | endive | taggiasche olive

Ivan's beef caramella

Wild garlic | jus | taralli

Pea

Eggplant | kohlrabi | goat cheese | coconut | watercress

Asparagus

Tarragon | Hollandaise sauce

With Jamón Ibérico (+ 12,50)



WEISSES RÖSSLI

MAIN COURSE

Ossobuco

Saffron arancini | capers

Alpstein chicken terrine - for 2 persons only

Potato | truffle | lettuce | piccadilly-tomato | black garlic

Sea bass

White bean | spring onion | lemon beurre blanc

Risotto

Artichoke | parmesan 48 months aged

Vegan option possible





WEISSES RÖSSLI

CHEESE AND DESSERT

Cheese Platter

Swiss Cheese | chutney | homemade sourdough-fruit-bread

Chocolate

Hazelnut | vanilla

Baba au Rhum

Chantilly | honey-lavender ice cream

Rhubarb garden

Merengue | oxalis

Vegan option possible



Homemade ice cream | sorbet

Please ask the staff

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

PASSITO DI NOTO DOC
Moscato, Planeta, Sicily

5cl CHF 9.50

MOSCATO D'ASTI DOCG
La Morandina, Piedmont

37.5cl CHF 36.00

ELMSFEUER RHUBARB
Rhubarb Wine, Andersen, Denmark

10cl CHF 13.50

Weisses Rössli

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