

# 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 / *Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 28*  
Vorspeise | Hauptgang

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

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

5 Gänge zu CHF 125 / *Getränkebegleitung 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 verrechnen eine Züri-Wasser Pauschale von CHF 5.50 pro Person - still | prickelnd

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



WEISSES RÖSSLI

## VORSPEISE / ZWISCHENGANG

### Kürbis-Kokos Suppe

Tofu | Koriander | Wildkräuter

*Auf Wunsch auch vegan erhältlich*



### Hirschtatar

Pickles | Eigelb | Senfkorn | Belper Knolle | Hausgemachtes Brioche

### Ivan's Caramella vom Wild

Zwiebel | Jus | Taralli

### Parmigiana della Nonna

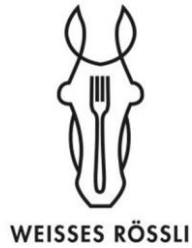
San Marzano | Burrata | Basilikum

### Pulpo

Bohne | Lattich | Chipotle | Kräuter

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | [info@weisses-roessli.ch](mailto:info@weisses-roessli.ch)



## HAUPTGANG

### Rehrücken (+ 10,-)

Polenta | Sellerie | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Preiselbeere

*Nicht wild auf Wild? Gerne ersetzen wir den Rehrücken mit Kalbsfilet.*

### Wildhasenterrine

Poulet | Kartoffel | Trüffel | Federkohl | Kräuterseitling

### Wolfsbarsch

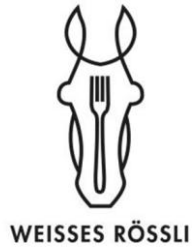
Gemüsereis | Finger-Aubergine | Tomaten Beurre Blanc

### Blumenkohl

Avocado | Fingerlime | Koriander | Pickles | Kokos-Curry | Dukkah



Spätzli als Beilage + 5,-



## KÄSE UND SÜSSSPEISE

### Schweizer Käse

Chutney | Hausgemachtes Früchtebrot

### Sanddorn

Thymian | Müsli

### Baba au Rhum

Chantilly | Beere | Zimtglace

### Cassis

Sauerrahm | Feige | Limette | Shisoblatt



### Hausgemachtes 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 10.50

MOSCATO D'ASTI DOCG  
La Morandina, Piemont

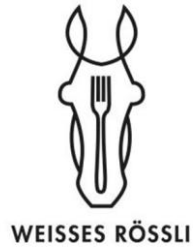
37.5cl CHF 39.00

ELMSFEUER RHUBARB - SEC  
Andersen Winery, Dänemark  
Rhabarber Schaumwein, Méthode Traditionelle

10cl CHF 13.50

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | [info@weisses-roessli.ch](mailto: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 / *add the drinks pairing with or without alcohol CHF 28*  
Starter | Main course

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

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

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

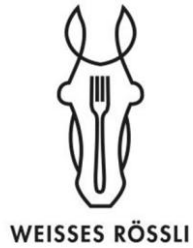
Additional Intermediate course CHF 22

You can not decide?

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

We charge a züri-water flat rate of CHF 5.50 per person - still | sparkling

All prices are in CHF incl. VAT



## STARTER/INTERMEDIATE

### Pumpkin coconut soup

Tofu | coriander | herbs

*Vegan option possible*



### Deer Tatar

Pickles | egg yolk | mustard seed | Belper Knolle | homemade brioche

### Ivan's Caramella

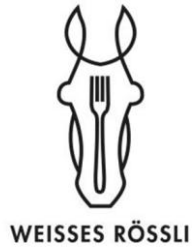
Onion | jus | taralli

### Parmigiana della Nonna

San Marzano | burrata | basil

### Octopus

Bean | baby romaine | chipotle | herbs



## MAIN COURSE

### Venison (+10,-)

Polenta | celery | red cabbage | chestnut | cranberry

*We can do veal filet instead of venison, if you are not into 'wild'.*

### Wild rabbit terrine

Chicken | potato | truffle | curly kale | king oyster mushroom

### Seabass

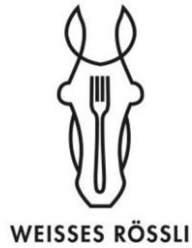
Vegetable rice | baby eggplant | tomato beurre blanc

### Cauliflower

Avocado | finger lime | coriander | pickles | coconut-curry



Spätzli as a side dish + 5,-



## CHEESE AND DESSERT

### Swiss Cheese

Chutney | homemade fruit bread

### Sea Buckthorn

Thyme | cereals

### Baba au Rhum

Chantilly | berry | cinnamon ice cream

### Black Currant

Sour cream | fig | lime | shiso leaf



### 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 10.50

MOSCATO D'ASTI DOCG  
La Morandina, Piedmont

37.5cl CHF 39.00

ELMSFEUER RHUBARB - SEC  
Andersen Winery, Denmark  
Sparkling Rhubarb Wine, Methode Traditionelle

10cl CHF 13.50