

MENU

Entscheiden Sie hier, wie gross Ihr Appetit ist und wählen Sie auf den nächsten Seiten, worauf Sie Lust haben.

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

Pochiertes Bio-Ei

Spinat | Guanciale | Trüffel | Hausgemachtes Brioche

Auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich

Gambero Rosso (+ 6,-)

Mandarine | Avocado | Vanille | Dill | Olive

Ivan's Caramella vom Rind

Petersilie | Jus | Taralli

Gebratene Gnocchi

Kürbis | Steinpilz | Feige | Burrata

Randentartar

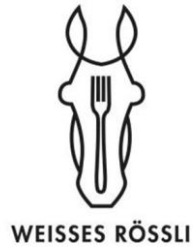
Curry | Venere Reis | Cottage Cheese | Johannisbeere

Auf Wunsch auch vegan erhältlich



Weisses Rössli

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



HAUPTGANG

Rippchen vom Rind

Pommes Anna | Meerrettich | Wurzelspinat | Tapioka | Jus

Duett vom Perlhuhn

Polenta | Taleggio | Lauch

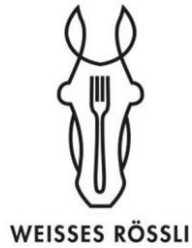
Moscardini

San Marzano Tomate | Catalogna | Kartoffel | Taggiasche Olive | Crostini

Sellerie

Minilauch | Rollgerste | Shiitake | Senfsauce | Dukkah





KÄSE UND SÜSSSPEISE

Panettone French Toast – *fertig in 15 Minuten, garantiert damn delicious*

Zabaione | Marsala | Vanilleglace

Weisses Schokoladen Namelaka

Mandarine | Macadamia | Orangenthymian

Babà al Limoncello

Chantilly | Beere | Quittensorbet

Schokoladentarte

Kaffee | Kardamom | Birne | Vanillesauce

Schweizer Käse

Chutney | Hausgemachtes Früchtebrot

Ernährst du dich vegan?

Wir haben eine süsse Überraschung für dich – sag einfach Bescheid!



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

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 10.50

Moscato, Planeta, Sizilien

MOSCATO D'ASTI DOCG 37.5cl CHF 39.00

La Morandina, Piemont

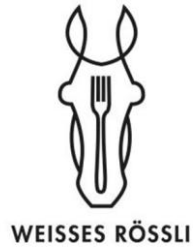
ELMSFEUER RHUBARB – SEC 10cl CHF 13.50

Andersen Winery, Dänemark

Rhababer Schaumwein, Methode Traditionelle

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.

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 cannot decide?

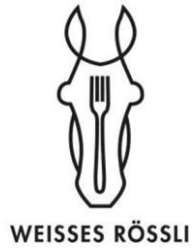
No problem, our head chef Ivan Capo will prepare a 'chef's choice' menu for you.

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

All prices are in CHF incl. VAT

Weisses Rössli

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



STARTER/INTERMEDIATE

Poached Bio-Egg

Spinach | Guanciale | Truffel | Homemade Brioche

Vegetarian option possible

Gambero Rosso (+ 6,-)

Mandarin | Avocado | Vanilla | Dill | Olive

Ivan's Caramella filled with Beefstew

Parsley | Jus | Taralli

Pan-Fried Gnocchi

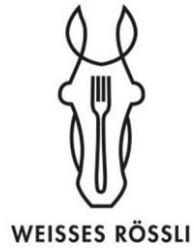
Fig | Porcini Mushroom | Burrata | Pumpkin

Beetroot Tartare

Curry | Venere Rice | Cottage Cheese | Black Currant

Vegan option possible





MAIN COURSE

Beef Ribs

Pommes Anna | Horseradish | Root Spinach | Tapioca | Jus

Guinea Fowl

Polenta | Taleggio | Leek

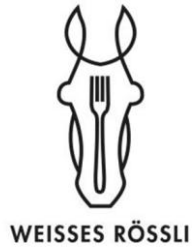
Moscardini

San Marzano Tomato | Catalogna Chicory | Potato | Taggiasca Olive | Crostini

Celery

Baby Leek | Pearl Barley | Shiitake | Mustard Sauce | Dukkah





CHEESE AND DESSERT

Panettone French Toast – *ready in 15 minutes, guaranteed to be damn delicious*
Zabaglione | Marsala | Vanilla Ice Cream

White Chocolate Namelaka
Mandarin | Macadamia | Orange Thyme

Babà al Limoncello
Chantilly | Berry | Quince Sorbet

Chocolate Tart
Coffee | Cardamom | Pear | Vanilla Sauce

Swiss Cheese
Chutney | Homemade Fruit Bread

Do you follow a vegan diet?
We have a sweet surprise for you – just let us know!



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

PASSITO DI NOTO DOC	5cl CHF 10.50
Moscato, Planeta, Sicily	
MOSCATO D'ASTI DOCG	37.5cl CHF 39.00
La Morandina, Piedmont	
ELMSFEUER RHUBARB – SEC	10cl CHF 13.50
Andersen Winery, Denmark	
Sparkling Rhubarb Wine, Methode Traditionelle	