



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 / CHF 28 Wein / CHF 22 Alkoholfreie oder Hybridbegleitung
Vorspeise | Hauptgang

3 Gänge zu CHF 88 / CHF 40 Wein / CHF 33 Alkoholfreie oder Hybridbegleitung
Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4 Gänge zu CHF 110 / CHF 52 Wein / CHF 45 Alkoholfreie oder Hybridbegleitung
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert

5 Gänge zu CHF 125 / CHF 65 Wein / CHF 57 Alkoholfreie oder Hybridbegleitung
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse und Dessert

Zusätzlicher Zwischengang CHF 22

Fällt Ihnen die Wahl schwer?

Kein Problem, unser Küchenchef Ivan Capo stellt Ihnen gerne ein passendes Menu Surprise 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



WEISSES RÖSSLI

VORSPEISEN

auch als Zwischengang erhältlich

Pochiertes Bio-Ei

Spinat | Guanciale | Trüffel

Gambero Rosso (+ CHF 6)

Mandarine | Avocado | Vanille | Olive

Ivan's Caramella vom Rind

Zwiebelcrème | Taralli | Jus

Parmigiana della Nonna

San Marzano Tomate | Burrata aus Apulien | Basilikum

Kürbisvariation

Ziegenkäse | Haselnuss | Radicchio | Nussbutter





WEISSES RÖSSLI

HAUPTGÄNGE

auch als Zwischengang erhältlich (ausser Perlhuhn)

Perlhuhn Duo – Gewinner Gericht Kitchenbattle by Cuisine sans Frontières

Polenta | Lauch | Rubloz

Bauch vom Thurgauer Apfelschwein

Spitzkohl | Schwarzer Knoblauch | Wasabi - Tapioka

Seeteufel

Kartoffel | Pastinake | Wilder Brokkoli | Senf-Beurre Blanc

Sellerie

Portobello | Pistazie | Kokos-Curry



Tortelli (+ CHF 10)

Perigord Trüffel | Pecorino

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

Käseteller

Schweizer Käse | Chutney | Hausgemachtes Sauerteig-Früchtebrot

Die Apfel Symphonie



Schwarzwälder Kirsch Torte - Rössli Style

Schokolade | Kirsche | Vanille

Weisses Schokoladen Namelaka

Macadamia | Fichte | Cimetone

Panna Cotta Revolution – by Mariia Enlart (2nd Marimite Youngster 2025)

Nougat | Vanille | Feige

Hausgemachte Glace & Sorbet-Kugeln

Fragen Sie unser Team

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

PASSITO DI NOTO

Weingut Planeta, Moscato, Sizilien

5cl CHF 10.50

MOSCATO D'ASTI

La Morandina, Piemonte

37.5cl CHF 36.00

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.

2 courses for CHF 73 / *CHF 28 Wine pairing / 22 non-alcoholic or hybrid pairing*

Starter | Main course

3 courses for CHF 88 / *CHF 40 Wine pairing / 33 non-alcoholic or hybrid pairing*

Starter | Main course | Cheese or dessert

4 courses for CHF 110 / *CHF 52 Wine pairing / 45 non-alcoholic or hybrid pairing*

Starter | Intermediate course | Main course | Cheese or dessert

5 courses for CHF 125 / *CHF 65 Wine pairing / 57 non-alcoholic or hybrid pairing*

Starter | Intermediate course | Main course | Cheese and dessert

Additional entrée CHF 22

Do you have difficulty deciding?

No problem, our head chef Ivan Capó will prepare a menu surprise for you.

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

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 intermediate course

Poached Bio-Egg

Spinach | guanciale | truffle

Gambero Rosso (+ CHF 6)

Mandarin | avocado | vanilla | olive

Ivan's Caramella filled with Beefstew

Onion cream | Taralli | Jus

Parmigiana della Nonna

San Marzano tomato | burrata from Puglia | basil

Pumpkin variation

Goat cheese | hazelnut | radichio | nut butter



Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

MAIN COURSES

Also available as intermediate course (except the guinea fowl)

Guinea fowl – Winner plate kitchenbattle by Cuisine sans Frontières

Polenta | leek | rubloz

Apple pork belly from Thurgau

Pointed cabbage | black garlic | wasabi - tapioka

Monkfish

Potato | parsnip | broccoli | mustard

Celery

Portobello | pistachio | curry



Tortelli (+ CHF 10)

Perigord Truffel | pecorino



WEISSES RÖSSLI

CHEESES AND DESSERTS

Cheese platter

Swiss cheese | chutney | homemade sourdough fruit bread

The apple symphony



Black Forest Cake - Rössli Style

Chocolate | cherry | vanilla

White Chocolate Namelaka

Macadamia | spruce | clemetine

Panna Cotta Revolution – by Mariia Enlart (2nd Marimite Youngster 2025)

Nougat | Vanilla | Fiig

Homemade ice cream & sorbet scoops

Please ask the staff Feel free to enjoy a glass of sweet wine with your dessert or cheese platter

PASSITO DI NOTO

5cl CHF 10.50

Planeta, Moscato. Sicily

MOSCATO D'ASTI

37.5cl CHF 36.00

La Morandina, Piedmont

Weisses Rössli

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