



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?

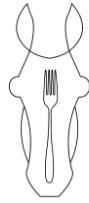
Kein Problem, unser Küchenchef Ivan Capo stellt Ihnen gerne ein passendes Menu Surprise zusammen.

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

Wassermelone

Burrata | Algen | Quinoa | Dashi

Auf Wunsch auch vegan erhältlich



Gambero Rosso (+4)

Pfirsich | Avocado | Vanille | Dill

Ivan's Caramella vom Rind

Ricotta | Taralli

Tintenfisch

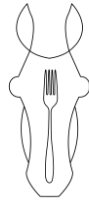
Mais | Wiesenkräuter

Rindstatar

Pickels | Eigelb | Senf

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

HAUPTGÄNGE

auch als Zwischengang erhältlich (ausser das Rindsfilet)

Rindsfilet (+8)

Blumenkohl | Kartoffel Espuma | Eierschwämmli | Brunnenkresse

Alpstein Perlhuhn

Spitzkohl | Schwarzer Knoblauch

Alpen Zander

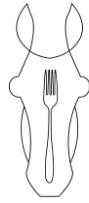
Weisse Bohne | Jungzwiebel | Beurre Blanc

Risotto

Artischocke | 60 Monate gereifter Parmesan

Auf Wunsch auch vegan erhältlich





WEISSES RÖSSLI

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

Käseteller

Schweizer Käse | Chutney | Hausgemachtes Sauerteig-Früchtebrot

Weisses Schokoladen Namelaka

Thymian | Kirsch Sorbet

Baba au Rhum

Chantilly | Erdbeer Sorbet

Erdbeer Variation



Grüsse aus Italien

Savoardi | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

Hausgemachte Glace & Sorbet-Kugeln

Fragen Sie unser Team

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

LIEBLING

Riesling Sylvaner, Weingut Schwarz, Zürich

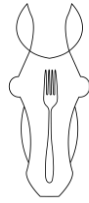
5cl CHF 9.50

MOSCATO D'ASTI

La Morandina, Piemont

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

37.5cl CHF 36.00

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 Capo 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

Watermelon

Burrata | seaweed | quinoa | dashi

Vegan possible



Gambero Rosso (+4)

Peach | avocado | vanilla | dill

Ivan's Caramella filled with Beefstew

Ricotta | taralli

Octopus

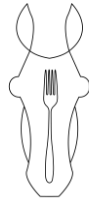
Corn | meadow herbs

Beef Tatar

Pickles | egg yolks | mustard

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

MAIN COURSES

Also available as intermediate course

Beef Tenderloin (+8)

Cauliflower | potato espuma | chanterelles

Alpstein Guinea Fowl

Cabbage | black garlic

Pikeperch

White bean | onion | beurre blanc

Risotto

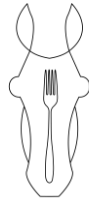
Artichoke | parmesan cheese

Vegan possible



Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

CHEESES AND DESSERTS

Cheese Platter

Swiss Cheese | chutney | homemade sourdough-fruit-bread

White Chocolate Namelaka

Thyme | cherry sorbet

Baba au - Rhum

Chantilly | strawberry sorbet

Strawberry Variation

Greetings from Italy

Savoardi | mascarpone | coffee | amaretto

Homemade Ice cream & Sorbet scoops

Please ask the staff

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

LIEBLING

5cl CHF 9.50

Riesling Sylvaner, Weingut Schwarz, Zürich

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