

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 38 Wein / CHF 29 Alkoholfreie oder Hybridbegleitung*  
Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4 Gänge zu CHF 110 / *CHF 49 Wein / CHF 39 Alkoholfreie oder Hybridbegleitung*  
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert

5 Gänge zu CHF 125 / *CHF 59 Wein / CHF 49 Alkoholfreie oder Hybridbegleitung*  
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse und Dessert

Zusätzlicher Zwischengang CHF 22

Fällt Ihnen die Wahl schwer?

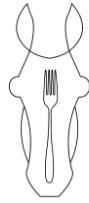
Kein Problem, unser Küchenchef Ivan Capo stellt Ihnen gerne ein passendes Menu Surprise zusammen.

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](mailto:info@weisses-roessli.ch)



WEISSES RÖSSLI

## VORSPEISEN

auch als Zwischengang erhältlich

### Randen

Johannisbeere | Frischkäse | Curry | Fichten Öl

*Auf Wunsch auch vegan erhältlich*



### Parmigiana della Nonna

San Marzano Tomate | Burrata aus Apulien | Basilikum

### Ivan's Caramella vom Rind

Cima di rapa | Taralli

### Makrele

Minispargel | Yuzu | Leche de Tigre | Limetten - Mayo

### Pulpo

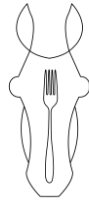
Harissa | Tomate | Frisée | Taggiasche Oliven

### Schweizer Spargel

Iberico Schinken | Sauce Hollandaise | Estragon

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

## HAUPTGÄNGE

auch als Zwischengang erhältlich

### Kalbsnierstück (+8.-)

Tessiner Polenta | Taleggio | Schweizer Pak Choi | Morcheln

### Lamm

Karotte | Wirsing | Kartoffel | Tomate

### Black Cod aus Alaska

Spargel | Linse | Miso – Buttermilchschaum

### Pilzvariation

Kokosnuss | Brunnenkresse



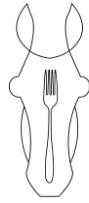
Beilagen:

Spargeln 7.00.-

Spargeln mit Iberico Schinken 12.00.-

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

## KÄSE UND SÜSSSPEISEN

### Käseteller

Schweizer Käse | Chutney | Hausgemachtes Sauerteig-Früchtebrot

### Schokolade

Kaffee | Birne

### Baba au – Bumbu – Rhum

Chantilly | Bananen Glace

### Rhabarber Garten

*Auf Wunsch auch Vegan erhältlich*



### 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

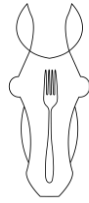
MOSCATO D'ASTI

La Morandina, Piemont

37.5cl CHF 36.00

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | [info@weisses-roessli.ch](mailto: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 38 Wine pairing / 29 non-alcoholic or hybrid pairing*

Starter | Main course | Cheese or dessert

4 courses for CHF 110 / *CHF 49 Wine pairing / 39 non-alcoholic or hybrid pairing*

Starter | Intermediate course | Main course | Cheese or dessert

5 courses for CHF 125 / *CHF 59 Wine pairing / 49 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](mailto:info@weisses-roessli.ch)



WEISSES RÖSSLI

## STARTERS

Also available as intermediate course

### Beetroot

Redcurrant | Cream Cheese | Curry | Pine Oil

*Vegan possible*



### Parmigiana della Nonna

San Marzano Tomato | Burrata from Puglia | Basil

### Ivan's Caramella filled with Beefstew

Cima di rapa | Taralli

### Mackerel

Asparagus | Yuzu | Lèche de Tigre | Lime Mayo

### Pulpo

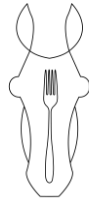
Harissa | Tomato | Endive | Taggiasche Olive

### Asparagus

Iberico ham | Sauce Hollandaise | Estragon

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

## MAIN COURSES

Also available as intermediate course

### Veal Tenderloin (+8.-)

Polenta di Ticino | Taleggio | Swiss Pak Choi | Morels

### Lamb

Carrot | Savoy cabbage | Potato | Tomato

### Black Cod from Alaska

Asparagus | Lentil | Miso - Buttermilkfoam

### Mushroom variation

Coconut | Watercress



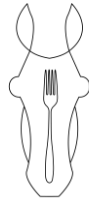
Side orders:

Portion of Asparagus 7.00.-

Asparagus with Iberico ham 12.00.-

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

## CHEESES AND DESSERTS

### Cheese Platter

Swiss Cheese | Chutney | homemade Sourdough-fruit-bread

### Chocolate

Coffee | Pear

### Baba au – Bumbu - Rhum

Chantilly | Banana Ice Cream

### Rhubarb Garden

*Vegan possible*



### 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](mailto:info@weisses-roessli.ch)