

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, unsere Küchenchefin Giulia Marciano 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

Roastbeef

Focaccia | Blumenkohl | Geräucherte Mayo | Crumble

Bittersalat

Castelfranco | Chicorée | Cicorino Rosso | Randen Vinaigrette



Giulia's Ravioli Del Plin

Rind | Parmesan | Nussbutter

Jakobsmuschel (+ 4,-)

Umami | Topinambur | Alge | Koriander

Safran-Lauch Suppe

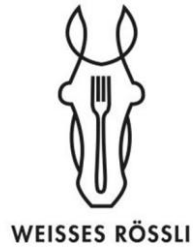
Pecorino | Schnittlauch | Tagete

Auf Wunsch auch vegan erhältlich



Weisses Rössli

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



HAUPTGANG

Geschmortes vom Kalb

Karotte | Polenta | Schnittlauch | Jus

Entenbrust

Sellerie | Pilz-Fagottini | Nuss-Kräuter Sauce

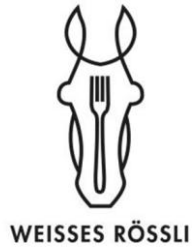
Ombrina

Kalette | Kartoffel | Kaffirlimette

Cappellacci-Ravioli

Tofu | Kräuter | Rande





KÄSE | SÜSSSPEISE

Crema Di Mascarpone Al Cacao

Torta Paradiso | Kaffee

‘Cheesecake’

Cookie Crème | Sablé | Blutorangen-Rosa Pfeffer Sorbet

Schokolade

Passionsfrucht | Dulce De Leche Glace

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

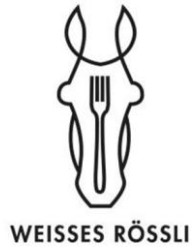
ELMSFEUER RHUBARB – SEC 10cl CHF 13.50

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

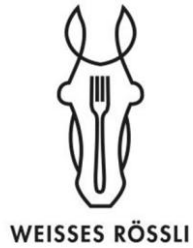
Additional Intermediate course CHF 22

You cannot decide?

No problem, our head chef Giulia Marciano 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

Roast Beef

Focaccia | Cauliflower | Smoked Mayonnaise | Crumble

Bitter Leaf Salad

Castelfranco | Chicory | Red Chicory | Beetroot Vinaigrette



Giulia's Ravioli Del Plin

Beef | Parmesan | Brown Butter

Scallop (+ 4,-)

Umami | Jerusalem Artichoke | Seaweed | Coriander

Saffron Leek Soup

Pecorino | Chives | Tagete

Vegan option possible





WEISSES RÖSSLI

MAIN COURSE

Braised Veal

Carrot | Polenta | Chives | Jus

Duck Breast

Celery | Mushroom Fagottini | Nut Herb Sauce

Ombrina

Kalettes | Potato | Kaffir Lime

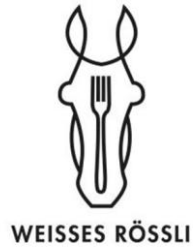
Cappellacci Ravioli

Tofu | Herb | Beetroot



Weisses Rössli

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



CHEESE | DESSERT

Crema Di Mascarpone Al Cacao

Torta Paradiso | Coffee

‘Cheesecake’

Cookie Cream | Sablé | Blood Orange-Pink Pepper Sorbet

Chocolate

Passion fruit | Dulce De Leche Ice Cream

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	

Weisses Rössli

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