



WEISSES RÖSSLI

Mittagsmenu

Vorspeise

Spitzkabis | Parmesan | Crumble *oder* Erbse-Minze Suppe

Hauptgang

Kalbsbraten - Schweiz
Polenta | Chicorée | Jus

Crevette - Vietnam
Chili | Knoblauch | Paprika | Krokette

Spinat Cannelloni | Ricotta | Tomate

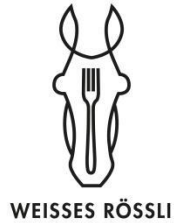
Menu Preis
Menu Preis vegetarisch

CHF 29.00 | CHF 38.50
CHF 21.50 | CHF 31.00

Menadessert

Torta Caprese | Joghurt | Birne

CHF 6.50



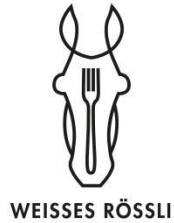
Vorspeise

Spargelvariation Parmesan Eigelb Radieschen Puffreis <i>Auf Wunsch auch vegan erhältlich</i>	26.00
Giulias Ravioli Del Plin Rind Parmesan Nussbutter	28.50
Dorade Ceviche Rote Zwiebel Kohlrabi Basilikum	25.50

Hauptgang

Entrecôte Spinat Zwiebel BBQ Jus	49.50
Alpstein Poulet Schnitzel Kartoffel Brokkoli	37.50
Skrei – Norwegischer Winterkabeljau Erbse-Miso Baccalà Mantecato	43.00
Tortello Bohne Pecorino Minze Zitrone	36.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



Käse & Süssspeise

Erdbeere und Haselnuss 15.50
Meringue | Crème Fraîche
Auf Wunsch auch vegan erhältlich

Matcha Frühling 15.50
Rhababer | Vanille | Rose

Snickers Magnum 15.50
Erdnuss | Karamell | Banane

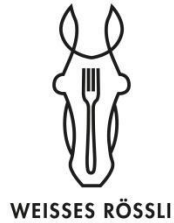
Schweizer Käse 15.50
Feigensenf | Hausgemachtes Früchtebrot

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

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 11.50
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
Rhabarber Schaumwein, Méthode Traditionelle



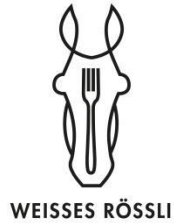
Starter

Asparagus Variation	26.00
Parmesan Egg Yolk Radish Puffed Rice	
<i>Vegan option available upon request</i>	
Giulia's Ravioli Del Plin	28.50
Beef Parmesan Brown Butter	
Sea Bream Ceviche	25.50
Red Onion Kohlrabi Basil	

Main Course

Entrecôte	49.50
Spinach Onion BBQ Jus	
Alpstein Chicken Schnitzel	37.50
Potato Broccoli	
Skrei - Norwegian Winter Cod	43.00
Pea-Miso Baccalà Mantecato	
Tortello	36.50
Bean Pecorino Mint Lemon	

All prices are in CHF incl. VAT



Cheese & Dessert

Strawberry and Hazelnut 15.50
Meringue | Crème Fraîche
Vegan option available upon request

Spring Matcha 15.50
Rhubarb | Vanilla | Rose

Snickers Magnum 15.50
Peanut | Caramel | Banana

Swiss Cheese 15.50
Fig Mustard | Homemade Fruit Bread

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

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 11.50
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, Méthode Traditionelle