



WEISSES RÖSSLI

## Mittagsmenü

### Vorspeise

Pak Choi | Gurke | Tofu | Sesam

oder

Hafer-Erbesen Suppe

### Hauptgang

Poulet Stroganoff- Schweiz  
Reis | Pilz | Paprika

Lachsfilet - Norwegen  
Kartoffel | Fenchel | Safran

Spargel-Zitronenrisotto

Menu Preis

CHF 38.50

Menu Preis vegetarisch

CHF 31.00

### Menüdessert

Cheesecake | Kaffee | Heidelbeere

CHF 6.50

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

## Vorspeise

Spargelvariation 26.00  
Parmesan | Eigelb | Radieschen | Puffreis  
*Auf Wunsch auch vegan erhältlich*

Giulias Ravioli Del Plin 28.50  
Rind | Parmesan | Nussbutter

Dorade Ceviche 25.50  
Rote Zwiebel | Kohlrabi | Basilikum

## Hauptgang

Entrecôte 49.50  
Spinat | Zwiebel | BBQ | Jus

Alpstein Poulet Schnitzel 37.50  
Kartoffel | Brokkoli

Skrei – Norwegischer Winterkabeljau 43.00  
Erbse-Miso | Baccalà Mantecato

Tortello 36.50  
Bohne | Pecorino | Minze | Zitrone



WEISSES RÖSSLI

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 Fruchtbrot

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



WEISSES RÖSSLI

Rhabarber Schaumwein, Méthode Traditionelle

## Starter

Asparagus Variation 26.00  
Parmesan | Egg Yolk | Radish | Puffed Rice  
*Vegan option available upon request*

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



WEISSES RÖSSLI

## Cheese & Dessert

Strawberry and Hazelnut Meringue   Crème Fraîche <i>Vegan option available upon request</i>	15.50
Spring Matcha Rhubarb   Vanilla   Rose	15.50
Snickers Magnum Peanut   Caramel   Banana	15.50
Swiss Cheese Fig Mustard   Homemade Fruit Bread	15.50

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

PASSITO DI NOTO DOC Moscato, Planeta, Sicily	5cl CHF 11.50
MOSCATO D'ASTI DOCG La Morandina, Piedmont	37.5cl CHF 39.00
ELMSFEUER RHUBARB – SEC Andersen Winery, Denmark Sparkling Rhubarb Wine, Méthode Traditionelle	10cl CHF 13.50